

surowka z czarnej rzodkwi z rodzynkami



KATARZYNA152



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czarna rzodkiew	2 szt
rodzynki	1 szklanka
NASIONA SŁONECZNIKA	2 łyżki
cukier	
sól	
liście sałaty	4 szt
migdały	1 garść
listki selera naciowego do przybrania	
śmietana kwaśna	1 szklanka
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

rodzynki moczymy w letniej wodzie, migdały zalewamy wrzątkiem, odsączamy, obieramy dokładnie z łupinek. rzodkiew ucieramy na tarce z małymi otworami, starannie oproszyć solą i cukrem. odstawiamy
sos: do śmietany damy przyprawę. lekko ubijamy, by się speniła. odsączoną rzodkiew łączymy z odsączonymi rodzynkami, zalewamy sosem, rozkładamy na liściach sałaty, przybieramy listkami selera naciowego i migdałami podajemy nie później niż 5 min po przygotowaniu...SMACZNEGO!!