

Sałatka z świeżych warzyw



ELCIAK77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta pekińska	1/2
pomidor	1
ogórek zielony	1
cebula	1 mała
marchewka	1
por (biała część)	30 dag
jabłko	1
ogórek kiszony	1
śmietana 12%	5 łyżek
sól, pieprz	szczypta
olej	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KAPUSTĘ PEKIŃSKĄ-UMYĆ I
DROBNO POSZATKOWAĆ
UMYĆ I OBRAĆ ZE SKÓRKI ZIELONY OGÓREK
POKROIĆ W KOSTKĘ,
OGÓREK KISZONY RÓWNIEŻ W KOSTKĘ
POMIDOR UMYĆ POKROIĆ W KOSTKĘ
CEBULĘ DROBNO POSZATKOWAĆ
MARCHEWKĘ UMYĆ, OBRAĆ I
ZETRZEĆ NA TARCE.
POR POKROIĆ W DROBNE PLASTERKI
JABŁKO OBRAĆ I ZETRZEĆ NA TARCE
WSZYSTKIE SKŁADNIKI WYMIESZAĆ

ŚMIETANĘ DAĆ DO OSOBNEGO
NACZYNIA I WYMIESZAĆ
Z 1 ŁYŻKĄ OLEJU, SOLĄ I PIEPRZEM
I DODAĆ TAK PRZYGOTOWANY SOS
DO WARZYW-WSZYSTKO WYMIESZAĆ
PRYZOZDOBIĆ PLASTERKAMI OGÓRKA