

Surówka z selera



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

średnia marchewka	1
szkl. dużych, jasnych rodzynek	1/3-1/2
z 1 dużej cytryny	sok
łyżka cukru	1
łyżka posiekanej natki pietruszki	1
jabłko	1 szt. (duże)
seler	1 mały korzeń

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa myjemy, cieniutko obieramy. Jabłko też myjemy, obieramy i usuwamy gniazdo nasienne. Rodzynki sparzamy. Selera ścieramy na dużych oczkach tarki jarzynowej i od razu skrapiamy sokiem cytrynowym aby nie ściemniał. Tak samo ścieramy marchewkę i jabłko, mieszamy razem z selerem. Dodajemy rodzynki, olej, cukier i natkę pietruszki. Dokładnie wymieszać. Podawać do dań obiadowych, mięs i wędlin.