

Surówka z selera



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dość duży seler korzeniowy	1
z całej cytryny	sok
łyżki posiekanego w cienie półplasterki pora (biała i jasnozielona część)	3
1 łyżeczka cukru + odrobina pieprzu	do smaku:
łyżki suszonej żurawiny (takiej jakby kandyzowanej)	3-4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytrynę szorujemy, sparzamy, wyciskamy sok. Selera oczyszczamy, obieramy, ścieramy na dużych oczkach tarki jarzynowej i od razu polewamy sokiem cytrynowym, mieszamy. Jabłko obieramy i też ścieramy na tarce, dodajemy do selera. Pora przekładamy na sitko, przelewamy wrzątkiem, dokładnie osączamy, dodajemy do selera. Przyprawiamy odrobiną pieprzu i cukru, dodajemy śmietanę albo oliwę. Żurawinę siekamy, 2/3 dodajemy do surówki, mieszamy dokładnie i odstawiamy na ok. 30 min. do lodówki. Podajemy posypaną resztą żurawiny, do dań obiadowych albo jako przekąskę.