

Marchwiowe łódeczki



RYBCIIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	60 dag
oliwa	2 łyżki
tartego chrzanu	2 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
śmietanka	1 łyżka
cukier	2 łyżeczki
pestki słonecznika	1 łyżka
cykoria	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew obrać i zetrzeć na tarce. Dodać oliwę, cukier i sok z cytryny, wymieszać. Chrzan wymieszać ze śmietanką, dodać do marchwi. Cykorię umyć, osuszyć, ostrożnie oddzielić listki. Pomagając sobie łyżeczką, każdą cykorię napęlić marchewką z chrzanem i posypać ziarenkami słonecznika. Łódeczki ułożyć na półmisku.