

## Surówka z marchewki z ananasem



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| duże marchwie                                                    | 2         |
| puszki 400g kukurydzy konserwowej                                | 1/2       |
| łyżki oliwy                                                      | 3         |
| łyżki soku z cytryny                                             | 2         |
| łyżeczki suszonego koperku (lepiej dodać świeży, ale nie miałam) | 1/2       |
| szczypty mielonego chili                                         | 2-3       |
| ew. odrobina cukru)                                              | do smaku: |
| liści sałaty                                                     | kilka     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kukurydzę i ananasa osączyć z zalewy. Ananasa pokroić na małe kawałki. Marchew oczyścić, zetrzeć na dużych oczkach tarki jarzynowej. Składniki połączyć w misce. Oliwę wymieszać z sokiem cytrynowym i 2 łyżkami zalewy z ananasa, dodać koperek i chili, połączyć surówkę, odstawić na ok. 30 min. aby smaki się przegryzły. Podawać na liściach sałaty. Taka surówka bardzo nam smakuje jako dodatek do kurczaka pieczonego i zwykłych schabowych, ale możecie ją podać także do innych mięs.