Rabbit z Szanghaju :



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 szklanki pokrojonej drobno w paseczki kapusty pekińskiej

½ długiego ogórka,1 średnia marchewka

kawałek białej rzodkwi (po utarciu ok. ½ szklanki)

1 pomarańcz ,10 owoców miechunki (lub pomidorków cherry)

pieprz mielony,sok z ¼ cytryny,cukier

olej słonecznikowy	3 łyżki
majonez	2 łyżki
makaron ryżowy	3 dag (typu: nitki)
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórek zetrzeć na tarce jarzynowej – część do mizerii, marchew i rzodkiew na grubych oczkach .Pomarańcz obrać ze skórki , oczyścić z białych włókien , podzielić na cząstki i pokroić je na 4 części każdą .Owoce miechunki (lub pomidorki cherry) przekroić na ćwiartki. Makaron dobrze odsączyć i pokroić na mniejsze kawałki. Wymieszać wszystkie składniki .Doprawić solą , sokiem z cytryny , pieprzem i szczyptą cukru.

Doskonałe lekkie danie kolacyjne .