

Mizeria rzodkiewkowa



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki gruntowe	2
szczypiorek	1 pęczek
śmietana 12%	200 ml
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
sól	
rzodkiewka	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 rzodkiewki myjemy dokładnie pod ciepłą, bieżącą wodą, odkrawamy im ogonki i kroimy je w cienkie plasterki.
- KROK 2 Ogórki obieramy ze skórki, a następnie kroimy w cienkie półplasterki, dodajemy do pokrojonej rzodkiewki.
- KROK 3 Szczypiorek myjemy, czekamy aż obeschnie, a następnie cienko go siekamy i dodajemy do pozostałych warzyw. Wlewamy śmietane, dodajemy sporo pieprzu oraz sól.
- KROK 4 Wszystko bardzo dokładnie mieszamy i podajemy jako sałatkę do obiadu.