

Wiosenna surówka.

**EWA104**CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duże marchewki	2 szt
szczypiorku	1 pęczek
rzodkiewek	8 szt
sos sałatkowy (np. zioła ogrodowe)	1 opak
mała szczypta kwasu cytrynowego	do smaku
sól, pieprz	do smaku
oliwa	kilka łyżek
kapusta pekińska	1 mała główka

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę drobno poszatkować, posolić bardzo delikatnie i skropić oliwą. Odstawić na chwilę po czym odlać płyn, który się wydzieli. Marchewki i rzodkiewki zetrzeć na tarce o grubych oczkach, szczypiorek drobno pokroić i wymieszać razem z kapustą. Przygotować sos sałatkowy wg. przepisu na opakowaniu, dodać troszkę kwasu cytrynowego i pieprzu. Odstawić na 10-15 minut do lodówki, żeby smaki się przegryzły.