

Surówka z selera



MAŁGORZATA106



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler korzeniowy	1/2 kg
oliwa	5 łyżek
sok z cytryny	
natka pietruszki	1 garść
sól i pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Seler należy obrać i zetrzeć na tartce jarzynowej. Od razu skrapiamy go sokiem z cytryny, aby nam nie ściemniał, po czym mieszamy z oliwą, solą i pieprzem do smaku.