

Marchewka z chrzanem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

duże marchewki	2-3
łyżki startego drobno chrzanu	2-3
z jednej cytryny	sok
miód, szczypta soli	do smaku:
jabłko	1 średnie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę oskrobać, opłukać, zetrzeć na tarce jarzynowej, na malutkich oczkach. Tak samo drobno zetrzeć obrane jabłko, od razu skropić je sokiem z cytryny. Marchewkę wymieszać z jabłkiem, dodać chrzan (jeśli ścieramy korzeń to należy od razu skropić wiórki sokiem z cytryny) - całość doprawić olejem, szczyptą soli i miodem, dokładnie wymieszać. Podawać schłodzone np. do smażonej ryby.