

## Chrupiąca sałatka z selerem naciowym/



### JULCI3K1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**6 łydyg selera naciowego**

**kiwi**

**3 połówki brzoskwiń z puszki**

**4 łyżki posiekanych orzechów włoskich**

**jabłko**

1 szt. (duże)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

NA SOS

20dag jogurtu naturalnego, łyżeczka startej skórki otartej z cytryny, 2 łyżki soku z cytryny, łyżeczka tartego chrzanu ze słoika, sól, cukier, pieprz

ł

Łodygi selera naciowego umyć, osuszyć, listki odciąć i odłożyć do dekoracji. Łodygi oczyścić z twardych włókien i pokroić w plasterki. Jabłko umyć, przekroić na ćwiartki, wypestkować i pokroić w cienkie plasterki. Obrane kiwi oraz osączone z zalewy połówki brzoskwiń pokroić na części. Rozdrobniony seler naciowy włożyć do miski razem z przygotowanymi owocami. Wymieszać. Udekorować ją listkami selera naciowego.