

## Kanapki hollywoodzkie



### MONIKA193



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>Łodygi selera naciowego</b>	20-30 dkg
<b>sok z 1/4 cytryny</b>	
<b>majonez</b>	
<b>jabłko kwaśne</b>	1 sztuka
<b>orzechy włoskie</b>	1 garść
<b>żółty ser starty</b>	10 dkg
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	do smaku
<b>sól</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łodygi selera umyć i obrać z włoskiem (tak jak rabarbar), pokroić na kawałki o długości ok. 5 cm. Jabłko obrać, zetrzeć na tarce z dużymi otworami, skropić sokiem z cytryny i wymieszać z serem, orzechami i majonezem. Doprawić do smaku solą i papryką. Seler naciowy nadziewać pastą serową. Można przybrać połówkami orzechów włoskich, listkami zieleniny lub kawałeczkami marynowanej papryki.