

Surówka Eli z kapusty pekińskiej 2



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebulka zielona	1 pęczek
rzodkiewki	1 pęczek
mała marchewka młoda	1 sztuka
jabłko	1 sztuka
koperek	1 pęczek
natka pietruszki	1 pęczek
olej roślinny	3 łyżki
miodu wielokwiatowego	1/2 łyżki
sól	do smaku
papryka zielona	1/2 sztuki
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
ocet ryżowy	3 łyżki
ogórek zielony	1 sztuka
kapusta pekińska	1 mała główka
papryka czerwona	1/2 sztuki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę, ogórka, papryki i rzodkiewki pokroić w kostkę. Szczypior cebulki pokroić, koperek i natkę posiekać. Marchewkę i jabłko zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Składniki sosu włożyć do słoika, zakręcić i energicznie potrząsać aż zrobi się emulsja. Przed podaniem surówkę połączyć z sosem i wymieszać. Smacznego!