

Surówka z selera i czerwonej fasoli



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

seler konserwowy

jabłko

sok z cytryny

liście kapusty pekińskiej 2

majonez

sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odcedź seler konserwowy i czerwoną fasolę z puszki. Przepłucz zimną wodą. Jabłko zetrzyj na tarce o grubych oczkach i skrop sokiem z cytryny. Pokrój 2 małe liście kapusty pekińskiej na cienkie paski. Wymieszaj wszystko z majonezem. Dopraw do smaku solą i pieprzem.