

## Roszponka z majonezem



### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| <b>roszponka</b>        | 10 dag       |
| <b>rzodkiewka</b>       | 0,5 pęczka   |
| <b>seler marynowany</b> | 0,5 słoiczka |
| <b>jabłko</b>           | 1 szt        |
| <b>sok z cytryny</b>    | 1 łyżka      |
| <b>majonez</b>          | 2 łyżki      |
| <b>sól do smaku</b>     |              |
| <b>pieprz</b>           | do smaku     |
| <b>cukier</b>           | szczypta     |
| <b>płatki migdałowe</b> |              |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Roszponkę dokładnie umyć, osuszyć i porwać na kawałki. Seler wyłożyć na sito, osączyć, umytą rzodkiewkę zetrzeć na tarce jarzynowej o dużych oczkach. Jabłko obrać, usunąć gniazdo nasienne, zetrzeć na grubej tarce, skropić sokiem z cytryny. Włożyć do miski z warzywami, oprószyć szczyptą soli, cukru i pieprzu. Połączyć z majonezem, wymieszać, posypać płatkami migdałowymi. Podawać od razu po przygotowaniu.