

Kapusta pekińska z selerem



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta pekińska	20 dag
ser żółty	5 dag
seler konserwowy	0,5 szkl
kukurydza konserwowa	0,5 szklanki
pomidor	1 szt
Przyprawa curry orientalna Prymat	0,5 łyżeczki
sok z pomarańczy	2-3 łyżki
oliwa	2 łyżki
szczypiorek usiekany	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę posiekać, pomidora pokroić w kosteczkę. seler i kukurydzę osączyć z zalewy. Ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Wszystkie przygotowane składniki włożyć do miski, dodać przyprawę curry, sok z pomarańczy i oliwę. Przyprawić do smaku, wymieszać. Podawać jako dodatek do mięsa.