

Surówka z papryki i selera



JADWIGA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	20 dag
seler	10 dag
cytryna	1
olej	3-4 łyżki
sól, pieprz, cukier	do smaku
papryka czerwona	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę i jabłka opłukać. Paprykę wydrążyć u nasady, wybrać nasiona i pokroić w cieńkie paski. Seler wymyć i zetrzeć na tarce - zakwasić cytryną. Jabłka zetrzeć. Wszystko połączyć z olejem, przyprawić cukrem i solą. Gotową surówkę posypać natką.