

Sałatka z selerów z olejem



MAŁGORZATA113



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler	2 szt
zielony groszek	1 puszka
sól	do smaku
cukier	do smaku
sok cytrynowy	do smaku
olej	4 łyżki
natka pietruszki	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Selery wyszorować, odciąć drobne korzonki, ugotować w osolonej wodzie. Ostudzone selery obrać, pokroić w kostkę. Groszek osączyć, wymieszać z selerami. Doprawić do smaku solą, cukrem, sokiem cytrynowym i połączyć olejem. Posypać siekaną natką pietruszki.