

Sórowka z czarnej rzodkwi ze smietaną



KASIA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

średniej wielkości czarne rzod	2
czerwone cebule	2
śmietany	3/4 szklanki
cukier	
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	
liście sałaty	4
pomidor	
zielenina	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną ze skórki rzodkiew ucieramy na tarce o drobnych otworach, posypujemy solą i cukrem, przekładamy na sito, odstawiamy do odsączenia. Cebule drobno siekamy . Do odsączonej rzodkwi dodajemy cebulę, przyprawy, zalewamy lekko spienioną śmietaną, porcje rozkładamy na liściach sałaty , przybieramy cząstkami pomidora i zielenina, podajemy zaraz po przygotowaniu.