

Kalarepka i Curry



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rzodkiewka	1 pęczek
kalarepka	2 szt
szczypiorek	1/2 pęczku
ogórek	1 szt
sól, pieprz	1/2 łyżeczki
cukier	1/2 łyżeczki
curry	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżka
Musztarda sarepska Prymat	1/2 łyżeczki
jogurt naturalny	150-200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rzodkiewkę pokroić w plasterki, obraną kalarepkę pokroić w słupki, szczypiorek drobno posiekać, ogórek pokroić w plasterki. Jogurt naturalny wymieszać z pozostałymi składnikami i dodać do warzyw. Połączyć wszystko razem.