

Sałatka z warzyw surowych

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna sałatka - pełnia witamin.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2-3 brokuly -
- 4-5 lodyg selera naciowego -
- poł kalafiora -
- 3 marchewki -
- Sos: -
- 8 łyżek oliwy -
- 3 łyżki octu balsamicznego lub 4 łyżki soku z cytryny -
- łyżeczka musztardy -
- ząbek czosnku -
- ziola prowansalskie, sol, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Brokuly i kalafior podzielić na możliwe najmniejsze rozyczki, marchewkę poszatkować na cienkie plasterki, lodygi selera obrać z włókien i pokroić na centymetrowe plasterki. Wszystkie składniki sosu wymieszać trzepaczką lub w słoiku typu twist. Polać sałatkę. Odstawić w chłodne miejsce na 12 godzin od czasu do czasu mieszając, aby warzywa równo nasiąkły sosem.

