

Wiosenna sałatka

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Pyszna sałatka.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kalafior - 1 szt.
- rzodkiewki - 1 pęczek
- nać selera -
- sól -
- sok z cytryny -
- oliwa z oliwek - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Kalafiora oczyścić, dokładnie umyć, osączyć, wrzucić na 5 minut na osolony wrzątek (żeby był po ugotowaniu chrupiący), wyjąć, odcedzić, a kiedy ostygnie, podzielić na różyczki.
2. Rzodkiewki umyć, pokroić w krążki.
3. Umytą nać selera osączyć, podzielić na listki, część posiekać.
4. Wymieszać różyczki kalafiora z plasterkami rzodkiewek i pokrojoną nacią selera, posolić, skropić sokiem z cytryny i oliwą z oliwek.

