

Surówka z selera

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Surówka z selerów z orzechami

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- seler naciowy - 40 dag
- włoskie orzechy - 1
- natka pietruszki - 1
- kwaskowatejabłko - 1 szt.
- cytryna - 0,5 szt.
- oliwa - 4 łyżka(i)
- sól, pieprz - do smaku

Etapy przyrządzania:

1. Oliwę ubić z sokiem z cytryny oraz solą i pieprzem.
Selery naciowe umyć, oczyścić z włókien i pokroić na cienkie talarki.
Jabłko obrać i pokroić w kostkę, wymieszać z selerami i zaprawą, dodać posiekane orzechy i zieleninę.
Dobrze wymieszać i doprawić do smaku.

Jak podawać?

w miseczkach

