

Sałatka z selera

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- seler -

Etapy przyrządzania:

1. Średniego selera gotujemy niezbyt długo, najwyżej 15 minut, żeby nie był za miękki.

Studzimy, obieramy, ucieramy na grubej tarce i skrapiamy sokiem z cytryny, żeby nie ściemniał.

Do niego ścieramy również na grubej tarce winne jabłko, naturalnie obrane ze skóry.

Mieszmamy delikatnie, dodajemy trochę soli, trochę białego pieprzu i łączymy z majonezem lub z gęstą śmietaną.

Smacznego!

