Sałatka z białej rzodkwi

Iwona Kuczer

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- biała rzodkiew BIO duża - 1 szt.
- cebula dymka BIO - 1 szt.
- rzodkiewki BIO - 4-5 szt.
- śmietana gęsta 18% BIO - 1 łyżka
- jogurt naturalny BIO - 4 łyżka
- sól - 1 trochę
- pieprz (najlepiej kolorowy) - trochę
- kiełki brokuła lub rzodkiewki BIO - 1 garść

Dodatkowe info:

Sałatka idealna do pieczonego kurczaka, mięsa z grilla, kotletów. Rzodkiewki można pominąć, kiełki również, jednak z tymi dodatkami sałatka jest smaczniejsza.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rzodkiew cienko obrać, rzodkiewki i dymkę umyć, oczyścić.

KROK 2: Rzodkiew i rzodkiewki zetrzeć na grubej, jarzynowej tarce, dymkę drobno posiekać. Wymieszać w misce warzywa, dodać śmietanę i jogurt, przyprawić do smaku. Posypać kiełkami.

Smacznego.