




Surówka z chrupiącym selerem i złocistym jajem

 dorotaR

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

seler naciowy łodygi - 4 szt.

jajko eco - 1 szt.

kaszanka wysokiego gatunku wg tradycyjnej receptury - 100 g

sól himalajska - 1 do smaku

pieprz - do smaku

majonez lekki - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajko gotujemy na twardo 10 min, odcedzamy, zalewamy zimną wodą. Studzimy, obieramy i kroimy w kawałki. Kaszankę pozbawiamy osłonki, kroimy w kawałki i opiekamy je na suchej patelni by miały chrupiącą skórkę. Selera myjemy, osuszamy, pozbawiamy włókiem i kroimy w cienkie plasterki. Wszystkie składniki mieszamy z majonezem i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.