Sałatka z selera

Renixx

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

- seler korzeniowy - 0,5 kg
- jabłko - 1 szt.
- jajko ugotowane na twardo - 1 szt.
- czarne oliwki bez pestek - 0,5 szklanka
- orzechy włoskie - 10 dag
- majonez light - 0,5 szklanka
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżka
- sok z cytryny - 2 łyżka
- sól, cukier, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Seler dokładnie umyć, włożyć do garnka, zalać gorącą wodą i ugotować. Ostudzić, obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Orzechy włoskie posiekać i uprażyć na suchej patelni, ostudzić. Jajko i jabłko obrać, pokroić w kostkę. Jabłko skropić sokiem z cytryny. Oliwki osączyć, pokroić na połówki. Wszystkie przygotowane składniki włożyć do miski, połączyć z majonezem, dodać natkę pietruszki, przyprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem, wymieszać. Podawać z dodatkiem wędliny i pieczywa.