




Sałatka z selera i jabłka z orzechami

 Szybko Tanio Smacznie


Polecane na: [jednogarnkowe](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

świeży seler - 300 g

zielone jabłka, typu granny smith -
2 szt.

natka pietruszki - 1 garść

sok z limonki - 1/2 szt.

orzechy włoskie - 10 szt.

majonez - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Jeżeli lubicie chrupiące sałatki to musicie spróbować tej propozycji. Świeża i chrupiąca kombinacja warzyw i owoców świetnie sprawdzi się na każdą okazję!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Selera obieramy, jabłka oczyszczamy z gniazd nasiennych. Całość kroimy w równe paski (coś w stylu julienne), płuczemy i osuszamy na sitku (czasami trzeba dodatkowo ręcznikiem papierowym). Przenosimy do miski, skrapiamy sokiem z limonki, dodajemy majonez, posiekaną natkę oraz orzechy. Całość mieszamy i odstawiamy do lodówki na ok 2 godziny a najlepiej na noc. Świetnie pasuje na grilla i przyjęcia.