Sałatka z selerem marynowanym i orzechami

Barbara Strużyna

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- seler marynowany - 170 g
- rodzynki - 60 g
- jabłko (pokrojone w drobną kostkę) -
- orzechy włoskie - 30 g
- jogurt typ grecki - 280 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rodzynki moczymy w wodzie ok 10 minut.
Jabłko cieniutko obieramy (lub nie) i kroimy w drobną kostkę.
Orzechy włoskie kroimy na drobne kawałeczki.
Seler marynowany odcedzamy z zalewy.

KROK 2: Do miski wkładamy wszystkie składniki i odcedzone rodzynki.
Dodajemy jogurt. Mieszamy. Nie dodawałam żadnych przypraw, seler wszystko dosmaczył.

Smacznego !!