Sałatka z selerem naciowym i porem

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **danie główne, lunchbox, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- Seler naciowy (laski) - 2 szt.
- Pokrojony por - 1 szklanka
- Kiełki słonecznika - 1 szklanka
- Daktyle suszone - 4 szt.
- Dressing: Oliwa extra virgin - 1 łyżka
- Musztarda - 1 łyżka
- Ocet balsamiczny - 1 łyżka
- Sól, pieprz i kolendra - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa kroimy. Dorzucamy kiełki i drobno pokrojone daktyle. Wszystko mieszamy i polewamy dressingiem (wszystkie składniki na dressing mieszamy). Doprawiamy wedle uznania. Zdrowia!