





Surówka

 dorotaR

Polecane na: [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#), [arabska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

kapusta pekińska liście - 4 szt.

seler naciowy łodygi - 2 szt.

marchew - 1 szt.

koper włoski bulwa - 1/2 szt.

pomidor - 2 szt.

olej arganowy Bio Planet bio - 2 łyżka

sok z cytryny - 2 łyżka

sól himalajska - do smaku

pieprz - do smaku

zioła włoskie - do smaku

Dodatkowe info:

Wspaniała chrupiąca surówka na która składają się dary jesieni. Wzbogacona niezwykle cennym dla nas olejem arganowym. Anyżkowe bo z cudownie smakującym i pachnącym anyżkiem koper włoskim.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapuste pekińską siekamy drobno. Łodygi selera obieramy z włókiem i szatkujemy na cienkie paseczki. Pomidora roimy w kostkę. Koper włoski kroimy w cieniutkie paseczki. Marchew obieramy, myjemy i ścieramy na tarce.

KROK 2: Wszystkie warzywa wrzucamy do miski, oprószamy solą, pieprzem i ulubionymi ziołami, skrapiamy sokiem z cytryny i olejem arganowym, mieszamy.