# Surówka z pora, selera i słonecznika

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

## Składniki:

- por średni - 1 szt.
- jabłko - 1 szt.
- seler marynowany - 10 dag
- kukurydza konserwowa - 1/2 szklanka
- ziarna słonecznika - 3-4 łyżka
- jogurt grecki - 2 łyżka
- majonez - 2 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Por dokładnie umyć, pokroić w pół krążki, sparzyć wrzącą wodą, ostudzić, odcisnąć.

*KROK 2:* Słonecznik uprażyć na suchej patelni. Kukurydzę i seler osączyć z zalewy. Jabłko obrać, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych oczkach, skropić sokiem z cytryny. Majonez wymieszać z jogurtem.

*KROK 3:* Wszystkie składniki włożyć do salaterki, dodać majonez, przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.