Wyjątkowo chrupiąca surówka

dorotaR

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

10 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- biała rzodkiew - 1 szt.
- ogórek zielony - 1/2 szt.
- seler naciowy - łodyga - 2 szt.
- słonecznik ziarno - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- majonez lub jogurt - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Robiac surówkę do obiadu przypadkowo wzięłam warzywa, które znalazłam w lodówce i powstała pełna witamin, super chrupiąca, pyszna mieszanka. Polecam!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rzodkiew obieramy, myjemy i kroimy w zapałkę. Ogórka obieramy, myjemy i kroimy w kosteczkę. Selera naciowego myjemy, obieramy z włókien i kroimy w plasterki. Wszystkie składniki wrzucamy do miski, oprószamy solą i pieprzem i mieszamy z majonezem lub jogurtem. Słonecznik prażymy na suchej patelni aż się zezłoci i będzie ładnie pachniał, posypujemy sałatkę, mieszamy.