



Surówka z dyni z pestkami granatu

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Por pokroić w półkrażki, wymieszać z odrobiną soli, gdy puści sok, odcisnąć.

Krok 2

Dynię i marchewkę obrać, z dyni usunąć miąższ z pestkami, zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Krok 3

Obrane jabłko bez nasion drobno posiekać, skropić sokiem z cytryny.

Krok 4

Wszystkie przygotowane składniki włożyć do miski, połączyć z majonezem, doprawić do smaku solą i pieprzem i sokiem z cytryny, wymieszać. Przed podaniem posypać pestkami granatu.

Składniki:

15 dag dyni

1 jabłko

1 marchewka

1 mały por

Sok z cytryny

1 łyżka majonezu light

Sól

Pieprz

Pestki granatu

Wskazówki

Surówkę podawać jako dodatek do dania z mięsem.