



Surówka z kielkami rzodkiewki

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **3**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Drobno poszatkować kapustę, posypać solą i odstawić na około godzinę. Zetrzeć na grubych oczkach marchew, jabłka i seler, a rzepę obrać i pociąć w słupki. Zmieszać warzywa, dodać śmietanę, sok z cytryny, sól, pieprz i cukier, ponownie dokładnie zmieszać i odstawić na około 20 minut. Dosypać kielki rzodkiewki i dokładnie wymieszać przed podaniem.

Składniki:

- pół główki białej kapusty
- 1 seler
- 50 ml śmietanki Łaciatej 30%
- sok z 1 cytryny
- 2 łyżki cukru
- 100 g kielków rzodkiewki
- 200 g rzepy
- 2 jabłka
- sól
- pieprz