



Surówka z marchewki z marynowaną cebulką

Autor: Śnieżynka

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o średnich oczkach.

Krok 2

Obraną cebulę drobno posiekać, cebulkę marynowaną pokroić w kostkę.

Krok 3

Jabłko obrać, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych oczkach, skropić sokiem z cytryny.

Krok 4

Wszystkie przygotowane składniki włożyć do miski, dodać oliwę z oliwek, doprawić do smaku, wymieszać.

Składniki:

20 dag marchewki

1 średnia cebula czerwona

1 jabłko

1 łyżka soku z cytryny

⅓ szkl. cebulki marynowanej

3 łyżki oliwy z oliwek

Sól

Pieprz

Wskazówki

Surówkę podawać jako dodatek do dania z mięsem.