



Kapusta pekińska z selerem i marchewką

Autor: Śnieżynka

Osób: 4

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Umyte liście kapusty pekińskiej osuszyć i poszatkować.

Krok 2

Seler wyłożyć na sito, osączyć.

Krok 3

Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o średnich oczkach.

Krok 4

Ogórki pokroić w kostkę.

Krok 5

Wszystkie przygotowane składniki włożyć do miski, dodać przyprawę curry. Połączyć z majonezem, doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny, wymieszać.

Składniki:

30 dag kapusty pekińskiej

1 marchewka

1 szkl. selera konserwowego z ananasem

3 ogórki konserwowe

1/2 łyżeczki przyprawy curry

2 łyżki majonezu light

Sól

Pieprz

Sok z cytryny

Wskazówki

Surówkę podawać jako dodatek do dania z mięsem.