



Surówka z selera i gruszki

Autor: Niezapominajka

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Seler obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej i od razu wymieszać z sokiem z cytryny. Obraną marchewkę zetrzeć na tarce o średnich oczkach, dodać do miski z selerem.

Krok 2

Gruszkę obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej z dużymi oczkami, połączyć z selerem, marchewką i żurawiną. Wszystkie przygotowane składniki wymieszać z musztardą i jogurtem. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, posypać posiekaną natką pietruszki.

Wskazówki

Surówkę podawać jako dodatek do dania z mięsem.

Składniki:

1 seler korzeniowy

1 marchewka

1 gruszka

2-3 łyżki suszonej żurawiny

1 łyżka jogurtu greckiego

1 łyżeczka musztardy

3-4 łyżki soku z cytryny

Sól

Pieprz

Natka pietruszki