



Surówka z selera i pomidorów

Autor: Śnieżynka

Osób: 2

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Seler i kukurydzę osączyć z zalewy.

Krok 2

Pomidor sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić w średniej wielkości kostkę.

Krok 3

Obrane jabłko zetrzeć na tarce o dużych oczkach, skropić sokiem z cytryny.

Krok 4

Korniszony pokroić w kosteczkę.

Krok 5

Wszystkie przygotowane składniki połączyć z majonezem, dodać posiekany szczypiorek. Doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

Lista składników

1/2 słoika selera konserwowego,

1/2 szkl kukurydzy konserwowej,

1 pomidor,

2 korniszony,

1 jabłko,

1/2 pęczka posiekanego szczypiorku,

1 łyżka soku z cytryny,

1 łyżka majonezu light,

sól,

pieprz