

Sałatka selerowa w gruszkach



Autor: **Swiat_Kobiety**
Przepisów: **3277** Ocena: **28006**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 15 dag korzenia selera
- cytryna
- 2 duże gruszki
- pół ogórka sałatkowego
- 2 łyżki majonezu
- skórka z połowy pomarańczy
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Seler obierz, zetrzyj na tarce jarzynowej o małych oczkach. Skrop odrobiną soku wyciśniętego z cytryny. Gruszki umyj starannie pod bieżącą wodą, osusz papierowym ręcznikiem kuchennym, pozostaw ze skórką.
- 2 Umyte gruszki przekrój na połówki. Usuń gniazda nasienne, wydrąż część miąższu, tworząc łożeczki. Wydrążony miąższ posiekaj drobno i dodaj do startego selera, wymieszaj. Ogórek wyszoruj, pokrój w kosteczkę razem ze skórką. Dodaj do selerowej sałatki.
- 3 Sałatkę wymieszaj z majonezem, dopraw do smaku solą oraz pieprzem. Nałóż do gruszkowych łożeczek. Udekoruj skórką otartą ze sparzonej pomarańczy.
- 4 czas ok. 20 min; porcja – 120 kcal, cena 1 zł

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: