

# Surówka z selera naciowego i papryki



Autor: **Nemezja**

Przepisów: **198** Ocena: **5679**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Seler naciowy 4 łodygi
- Papryka czerwona 1 szt.
- Jabłko 1 szt.
- Cebula szalotka 1 szt.
- Sok z cytryny 1 łyżka
- Sól i pieprz do smaku
- Sos do surówki:
  - Musztarda 1 łyżka (u mnie sarepska)
  - Sok z cytryny 1 łyżka
  - Miód naturalny 1/2 łyżeczki
  - Oliwa z oliwek 2 łyżki
  - Jogurt grecki 3 - 4 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę obrać, pokroić w cieniutkie pióra i oprószyć odrobiną soli.
- 2 Seler umyć, pokroić w niezbyt grube plasterki i oprószyć solą (1/2 łyżeczki).
- 3 Jabłko umyć, wydrążyć gniazdo nasienne i pokroić w słupki. Pokrojone jabłko, aby nie ściemniało, wymieszać z sokiem z cytryny.
- 4 Paprykę umyć, wykroić gniazdo nasienne i pokroić w niezbyt duże słupki, oprószyć odrobiną soli.
- 5 Składniki sosu wymieszać, aby się rozpuścił miód i połączyć nim surówkę. Wymieszać, doprawić solą i pieprzem do smaku i odstawić na około 5 minut.

## Twoje notatki do przepisu: