

zdrowa selerowa surowka obiadowa



Autor: **anetaa26**

Przepisów: **168** Ocena: **5245**



1-2 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- seler, 1 szt (ok 300g)
- jablko, 1 szt
- czerwona cebula, 1 większa
- smietana 12% lub jogurt naturalny, 2 łyżki
- Posiekana natka pietruszki, 1 łyżka
- sol, pieprz, wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Seler i jablko obrac, zetrzec na tarce o grubych oczkach. Dodac posiekana czerwona cebule i natke pietruszki, wymieszac. dodac smietane i przyprawy, wymieszac, odstawic do lodowki na ok 2h, zeby smaki sie "przegryzly".

Twoje notatki do przepisu: