

Błyskawiczna surówka z selera



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2513 Ocena: 18202



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Seler zwyczajny 1 szt
- Sok z cytryny 1 łyżka
- Śmietana gęsta 1/2 szklanki
- Natka pietruszki 2 łyżki posiekana
- sól i cukier do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Selera obrać, zetrzeć na tarce, skropić sokiem z cytryny i przyprawić do smaku. Śmietanę wymieszać z natką pietruszki, połączyć z selerem, schłodzić i podawać.

Twoje notatki do przepisu: