

Surówka z sałaty lodowej, ogórka, rzodkiewki, selera naciowego, bobu, szczypioru z dodatkiem sera białego.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25478**



5-6 os. > 60 min



łatwe tanie



Składniki:

- seler naciowy 5-6 łądyg
- szczypior 1 pęczek
- rzodkiewka 10 szt.
- ogórek gruntowy 3 szt.
- Bób 1 szklanka
- ser twarogowy biały 20 dag.
- Koperek
- oliwa z pestek winogron 4-5 łyżek
- ocet jabłkowy 1 łyżka
- sól 1 mała płaska łyżeczka
- pieprz pół małej łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 W szklance przyrządzamy sos do surówki z oleju, octu jabłkowego, pieprzu i soli, mieszamy składniki. Seler naciowy, rzodkiewki, ogórki kroimy w kostkę, a szczypior, natkę pietruszki i koper kroimy drobno, bób gotujemy i wyciskamy ze skórki.



- 2 Wszystkie pokrojone składniki które po kolei wkładaliśmy do miski dokładnie mieszamy, dodajemy przygotowany sos z oliwy, octu, pieprzu i soli. Mieszamy dokładnie wszystkie składniki, przykrywamy folią i wstawiamy do lodówki na minimum 1 godzinę. Po godzinnym schłodzeniu do surówki dodajemy pokrojony w kostkę biały ser i możemy konsumować.



- 3 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: