

Surówka z selera naciowego



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49662**

5-6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- seler naciowy 1/2 szt
- groszek konserwowy 3 łyżki
- cebula 1 szt
- ogórki konserwowe 3 szt
- rzodkiewka 3 szt
- suszone pomidory 5 szt
- papryka czerwona świeża 1/2 szt
- sos: 150 ml jogurtu naturalnego, musztarda 1 łyżeczka
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę, paprykę czerwoną i ogórki konserwowe pokroić w kostkę, dodać groszek konserwowy, pokrojone suszone pomidory i drobno pokrojonego selera naciowego. Surówkę wymieszać i doprawić do smaku.

Sos: Wymieszać jogurt naturalny z musztardą :))



- 2 Surówkę podawać polana sosem. Można też wlać sos do sałatki i całość wymieszać. Smakuje równie dobrze.



Twoje notatki do przepisu: