



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef  
Kuchni (6855)

## **Surówka z porów**

Polecam

### **Składniki:**

- por, 40 dag
- jabłko, 10 dag
- ogórek , 10 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Pory oczyścić (twarde części ciemnozielonych liści zużyć do wywaru na zupę), starannie umyć, przeciąć wzdłuż przez pół, poszatkować w cienkie półkrążki, jabłka i ogórki pokrajać w paski, skropić kwaskiem, przyprawić solą i cukrem. Wszystkie składniki wymieszać z sosem majonezowym. Surówkę można przyrządzić z samych porów i jaj ugotowanych na twardo i posiekanych w grubą kostkę.

