



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Sałatka z selerów

Przyzdabiamy kolorowymi paskami papryki

Składniki:

- seler, 60 dag
- jabłko, 25 dag
- sos majonezowy, 20 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 łyżecz.
- natka pietruszki, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Selery wyszorować pod bieżącą wodą, zalać wrzącą wodą, posolić, ugotować. Miękkie, lecz nie przegotowane selery wystudzić, obrać, pokrajać w kostkę lub w słupki. Przyrządzić sos majonezowy. Obrane jabłka pokrajać jak selery, skropić kwasem i włożyć od razu do sosu, aby nie ściemniały. Wszystkie składniki wymieszać i posypać posiekaną nacią pietruszki. Sałatkę można przyrządzać z przyprawionym olejem i dodać trochę siekanych orzechów włoskich. Selery i jabłka łączyć z rozdrobnionym ziemniakami, jajami ugotowanymi na twardo, drobno pokrajaną cebulą, szczypiorkiem, konserwowym groszkiem oraz z papryką pokrajaną w paski.

