



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

### **Sałatka z selerów naciowych**

Selery możemy łączyć również z innymi warzywami

#### **Składniki:**

- sos majonezowy, 10 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- seler naciowy , 50 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Ogonki selerów odciąć od korzeni i większych liści, umyć, przekrajać wzdłuż (kardy obciągnąć ze skóry jak rabarbar), włożyć do lekko zakwaszonej wody, aby nie ściemniały. Opłukać, pokrajać na kawałki długości 5 cm, włożyć do wrzącej, osolonej i lekko ocukrzanej wody. Po ugotowaniu odcedzić, oziębic, wyłożyć na półmisek układając jeden kawałek obok drugiego. Zalać sosem majonezowym lub innym dowolnie wybranym. Selery naciowe i kardy można łączyć z innymi gotowanymi i surowymi warzywami, np. z zielonym groszkiem, brokułami lub kalaflorem, surowymi pomidorami, papryką, ogórkami świeżymi lub kwaszonymi, marchwią i sałatą.

