



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Surówka z cebuli

Kwestia dobrego wymieszania

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 szt.
- majonez, 0.5 szkl.
- śmietana, 0.5 l
- jajka, 6 szt.
- jabłko, 4 szt.
- cebula, 0.5 kg

Sposób przygotowania:

Cebulę pokroić na wiórki, skropić cytryną i na dobrą chwilę odstawić. Jabłka poszatkować na grubej tarce, jaja ugotowane na twardo pokroić w kostkę. Dodać wszystko do cebuli, doprawić do smaku, wlać śmietanę, rozmieszaną z majonezem, wszystko razem wymieszać.

