



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Surówka z selera do obiadu

Surówka z selera do obiadu

Składniki:

- seler korzeniowy, 1 szt.
- kwasek cytrynowy, 1 szt.
- majonez, 1 szt.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- rodzynki sułtańskie, 5 dag

Sposób przygotowania:

Seler zetrzeć na tarce na cienkie paseczki lub wiórki do gorącej wody z kwaskiem cytrynowym. Trzymać w tej wodzie około 10 minut. Po tym czasie odlać wodę, odcisnąć lekko, dodać majonez, pieprz, sól, cukier oraz sparzone rodzynki.

