



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

Surówka z cykorii

Cykorię można też połączyć z dżemem z borówek lub żurawin.

Składniki:

- sok z cytryny, 1 szt.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 10 dag
- olej, 3 dag
- cykoria, 35 dag

Sposób przygotowania:

Cykorię oczyścić z nadpsutych liści, odciąć piętę, oddzielić liście, starannie wypłukać, osączyć z wody, pokrajać w poprzek na kawałki długości ok. 2 cm i skropić kwasem. Wymieszać z przyprawionym olejem, śmietaną lub majonezem. Posypać siekaną nacią pietruszki, koperkiem, rzeżuchą lub inną przyprawą liściową. Do surówki z cykorii można dodać rozdrobnione kwaśne jabłka, kwaszone ogórki, marchew lub pasteryzowaną paprykę.

