



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - SzeF Kuchni (1055)
Surówka z papryki słodkiej i selera
Przyozdobić zieleniną

Składniki:

- papryka czerwona, 20 dag
- jabłko, 20 dag
- seler, 10 dag
- oliwa, 4 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- cytryna, 1 szt.
- posiekany koper, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Strąki papryki i jabłka opłukać. Paprykę wydrążyć u nasady, wybrać nasiona, pokrajać w cienkie paski. Selery wyszorowane pod bieżącą wodą zetrzeć na tarce o drobnych otworach, zakwasić kwaskiem cytrynowym. Jabłka zetrzeć na tarce o grubych otworach. Wszystkie składniki połączyć, przyprawić do smaku solą, cukrem. Sałatkę wyłożyć na salaterkę, z wierzchu posypać siekaną zieloną pietruszką.

