



Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Surówka z czerwonej rzodkiewki ze szczypiorkiem i koperkiem

Podawać z chlebem lub z ziemniakami jako dodatek do mięsa.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Składniki:

- rzodkiew (pęczek), 3 szt.
- śmietana, 15 dag
- szczypiorek, 3 łyżk.
- posiekany koper, 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

Rzodkiewki opłukać, pokrajać na krążki wraz z drobniejszymi listkami. Szczypiorek i koperkę opłukać, otrząsnąć z wody, drobno pokrajać. W ostatniej chwili przed podaniem rzodkiewkę posolić do smaku, wymieszać ze śmietaną, szczypiorkiem, koperkiem.

