



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

Surówka z marchwi i jabłek z chrzanem

Przed podaniem skropić ją sokiem cytrynowym.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Składniki:

- marchew, 30 dag
- jabłko, 20 dag
- śmietana, 15 dag
- chrzan, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Marchew opłukać, oskrobać, zetrzeć na tarce o drobnych otworkach. Jabłka umyć starannie, nie obierane zetrzeć na grubsze cząstki. Chrzan obrać, zetrzeć. Wymieszać wszystkie składniki ze śmietaną, dodać soli i cukru do smaku. Przed podaniem skropić ją sokiem cytrynowym.

