

Surówka z kiełkami rzodkiewki



Składniki

½ główki kapusty białej
1 seler
50 ml śmietany kremówki
sok z 1 cytryny
2 łyżki cukru
100 g kiełków rzodkiewki
200 g rzepy
2 winne jabłka
sól i pieprz

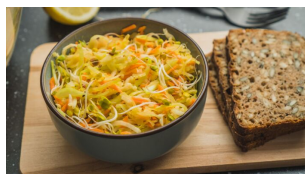
Opis wykonania



Kapustę szatkujemy drobno, dodajemy sól i odstawiamy na godzinę, żeby zmiękła i puściła sok. Marchew jabłka i seler trzemy na tarce na grubych oczkach. Rzepę obieramy i króimy w plastry, a następnie w julienne.



Warzywa łączymy w misce, dodajemy śmietanę, sok z cytryny, doprawiamy solą, pieprzem i cukrem. Dokładnie mieszamy i odstawiamy na 20 min, żeby składniki się przemacerowały.



Przed podaniem dodajemy kiełki rzodkiewki i dokładnie mieszamy.