

Pasta selerowa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Na kanapki.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- średniej wielkości soczysty seler -
- 2 łyżki chudego jogurtu naturalnego -
- 2 łyżeczki niskotłuszczowego majonezu -
- 2 łyżki posiekanej dowolnej zieleniny -
- sok z cytryny -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Seler wyszczerzować szczotką, ugotować. Obrąć, zetrzeć na tarce do jarzyn, zakwaszyć sokiem z cytryny. Wymieszać z jogurtem, majonezem i zieleniną, przyprawić.

