**Surówka z pora i marchwi**

Wyśmienita do obiadu!

http://gotowanie.onet.pl/0

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Przygotowanie: **10 min** http://gotowanie.onet.pl/0 Trudność: **łatwa**  Składniki na 4 porcje   |  |  |  | | --- | --- | --- | | • | http://gotowanie.onet.pl/0 | 1 duży por | |  |  | http://gotowanie.onet.pl/0 | | • | http://gotowanie.onet.pl/0 | 1 duża marchew | |  |  | http://gotowanie.onet.pl/0 | | • | http://gotowanie.onet.pl/0 | 2 duże jablka | |  |  | http://gotowanie.onet.pl/0 | | • | http://gotowanie.onet.pl/0 | 1 łyżka majonezu | |  |  | http://gotowanie.onet.pl/0 | | • | http://gotowanie.onet.pl/0 | 2-3 łyżki śmietany | |  |  | http://gotowanie.onet.pl/0 | | • | http://gotowanie.onet.pl/0 | pieprz i sól | |  |  | http://gotowanie.onet.pl/0 |   http://gotowanie.onet.pl/0  Etapy przygotowania   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **1.** | http://gotowanie.onet.pl/0 | Por dokładnie myjemy, kroimy na cztery i w cienkie plastry. | | | |  |  |  |  | http://gotowanie.onet.pl/0 | | **2.** | http://gotowanie.onet.pl/0 | Marchew i jabłka obieramy i trzemy na tarce (marchew na małych oczkach, a jabłka na dużych). | | | |  |  |  |  | http://gotowanie.onet.pl/0 | | **3.** | http://gotowanie.onet.pl/0 | Do miski z warzywami i jabłkami dodajemy majonez i śmietanę, przyprawiamy do smaku pieprzem i solą. Dokładnie mieszamy. | | | |  |  |  |  | http://gotowanie.onet.pl/0 | | **4.** | http://gotowanie.onet.pl/0 | Jeśli por był bardzo ostry, dla złagodzenia smaku surówki, można dodać więcej startego jabłka. | | | |  |  |  |  | http://gotowanie.onet.pl/0 | | **5.** | http://gotowanie.onet.pl/0 | Podajemy jako surówke do obiadu. Smacznego! | | | |  |  |  |  | http://gotowanie.onet.pl/0 | |