

warzywa z sosem

Przepis dodany przez użytkownika SylwiaLilianna

z sosem śmietanowo-ogórkowym.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- opakowanie małych mrożonych marchewczek -
- seler naciowy zwykle 5-6 łodyg -
- śmietana 12% lub 18% -
- ogórek -

Etapy przyrządzania:

1. Rozmrażamy marchewki i gotujemy je na parze. Ogórka obieramy i roimy na pół i jeszcze na pół.
Wyjmujemy łyżką pestki z ogórka i wstawiamy na chwilę do miksera, tak aby był drobno posiekany. Selerowi odzielamy łodygi odkrajamy końcówki i kroimy na około 10-15cm kawałki
Śmietane mieszamy z ogórkiem doprawiamy pieprzem solą dodajemy szczypte cukru oraz kilkoma kroplami soku z cytryny. Dobrym pomysłem jest doprawienie papryką w proszku.
Sos wlewamy do miseczki i kładziemy na środku talerza głębokiego lub płaskiego. na obrzeżach talerza kładziemy selera a przy miseczce marchewkę.

