fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Seler rémoulade bez cukru - przepis

Seler najpierw solimy. Po opłukaniu odciskamy go w ściereczce.

Czas przygotowania: 15 min

Składniki

Surówka

- 1 seler korzeniowy
- 1 łyżka soli selerowej, dodatkowo do doprawienia
- 100 g majonezu bez dodatku cukru
- 1 łyżeczka posiekanego szczypiorku
- sok z 1 cytryny
- 2 łyżeczki musztardy ziarnistej bez dodatku cukru
- czarny pieprz

Przygotowanie krok po kroku

Przygotowanie

1. Obierz i oczyść seler. Podziel na ćwiartki, pokrój bardzo cienko, np. mandoliną, następnie w słupki. Wymieszaj z solą selerową, odstaw na 20 minut.

2. Spłucz sól. Skręcając czystą ściereczkę, odciśnij seler. W misce połącz go z majonezem, szczypiorkiem, cytryną i musztardą. Dopraw pieprzem i solą selerową, podawaj.

Źródło przepisu: https://www.bbcgoodfoodme.com/recipes/celeriac-remoulade/