

Surówka z selera

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż
 - tarcza
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować warzywa: seler obrać, pokroić na mniejsze kawałki (tak, aby zmieściły się do otworu w pokrywie tarczy). Jabłko obrać, przekroić na ćwiartki, usunąć gniazdo nasienne.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, wsypać orzechy włoskie, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Miksować – czas 5 sekund, obroty 5.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć orzechy do innego naczynia, wyjąć nóż.

Krok 4 - W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do tarcia. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.

Krok 5 - Zetrzeć seler, następnie jabłko popychając je popychaczem – czas 30 sekund, prędkość 6.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień, za pomocą łopatki wyjąć warzywa do innego naczynia. Dodać orzechy i żurawinę, sok z cytryny, miód oraz majonez i jogurt. Posolić, dodać pieprz i starannie wymieszać.