

Surówka z białej rzodkwi

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- tarcza

Przygotowanie :

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

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do ucierania. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.

Krok 3 - Zetrzeć rzodkiew, marchew i jabłko popychając je popychaczem – czas 30 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień, za pomocą łopatkę wyjąć warzywa do innego naczynia. Dodać majonez i jogurt, posolić, dodać pieprz i starannie wymieszać.