

סלט סלק ולבבות דקל



רכיבים

- סלק
- חבילה לבבות כף היד, משומרים
- 1/2 2/1 בצל
- כפות חומץ
- כפות סוכר לבן
- לפי הטעם מלח
- כפות פטרוזיליה
- כפות שמן זית

הכנה

1. מקלפים וחותכים את הסלקים המבושלים לקוביות של 2-3 ס"מ.
2. מסננים את המים מקופסת לבבות הדקל ומוסיפים 3/4 קופסה לקערה עם הסלק.
3. מוסיפים אל הקערה את החומץ, סוכר, ומלח ומערבבים קלות.
4. חותכים את הבצל לפרוסות דקות וחותכים לחצי, עד שמקבלים סרטים דקים של בצל. מוסיפים לסלק.
5. קוצצים דק את הפטרוזיליה ומוסיפים לסלט. מערבבים, טועמים ומוסיפים שמן, חומץ, או סוכר לפי הטעם.

20 דקות

5 servings 5