

סלט סלק



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם סלק
- מלפפון חמוץ
- בצל
- כפית חרדל
- כף סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפית מלח
- עלים עלה דפנה
- קורט פלפל שחור
- כפות שמן קנולה
- לימון סחוט למיץ

הכנה

1. לקלף הסלקים ולחצות אותם.
2. לכסות אותם במים ולבשל עם חצי כף סוכר, חצי כפית מלח ועלי דפנה עד שהסלק רך.
3. לסנן (במי הבישול ניתן להשתמש להכנת חמיצה).
4. לחתוך את הסלק לפרוסות דקות או לקוביות קטנות.
5. לקצוץ דק את הבצל והמלפפון החמוץ.
6. להכין רוטב ממיץ לימון, מלח, סוכר, פלפל, חרדל ושמן.
7. לערבב את הירקות עם הרוטב ולהגיש.

60 דקות

4 servings 4