



SAŁATKA WALDORF

Składniki

/ 4 porcje /

- 2 duże łodygi selera naciowego
- 2 jabłka
- ½ szklanki winogron bezpestkowych
- spora garść liści sałaty do wyłożenia miseczki na sałatkę
- ½ szklanki orzechów włoskich grubo posiekanych + do dekoracji
- 2 łyżki majonezu
- 2 łyżki jogurtu naturalnego lub greckiego
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

W małej miseczce wymieszaj majonez, jogurt i sok z cytryny. Dopraw solą i świeżo mielonym pieprzem.

Selera umyj i pokrój łodyżki na cieniutkie plasterki.

Jabłka, umyj, usuń gniazda nasienne i pokrój (wraz ze skórą) w kostkę. Umyj winogrona i pokrój je na połówki.

Orzechy grubo posiekane upraż na suchej patelni do momentu, aż zaczną ładnie pachnieć.

Wymieszaj te składniki razem z dressingiem i odstaw do lodówki na 30 minut.

Miskę, w której będziesz serwować sałatkę wyłóż ładnie listkami sałaty. Przełóż na nie gotową sałatkę. Możesz udekorować ją jeszcze orzechami włoskimi.

POLECANE ODMIANY: **Cortland, Ligol, Gloster, Rubinola, Empire, Idared**