



### Składniki

**/ 3 – 4 porcje/**

- 1 duży por (250 g – tylko biała część)
- 2 jabłka
- 1 marchew
- 2 -3 łyżki śmietany
- 1 łyżka majonezu
- sok z cytryny
- sól morska
- świeżo mielony pieprz do smaku
- 

### Przygotowanie

Pora oczyścić, opłucz i dokładnie osusz. Przekrój na pół wzdłuż i pokrój na cienkie półplasterki. Przełóż na sito i przelej wrzątkiem (blanszowanie). Dzięki temu będzie łagodniejszy w smaku i bardziej miękki.

Marchew obierz, umyj i zetrzyj na tarce o drobnych oczkach.

Jabłka umyj, obierz i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Natychmiast po starciu dodawaj do jabłek z sok z cytryny, by zapobiec ich ciemnieniu. Surówka zachowa wtedy apetyczny wygląd.

Wszystkie przygotowane warzywa połącz razem, dodaj śmietanę, majonez i wymieszaj. Sprawdź smak, a następnie dodaj szczyptę soli oraz pieprz. Całość jeszcze raz dokładnie wymieszaj.

Surówka smakuje najlepiej, gdy odstawi się ją na 10–15 minut do lodówki, aby smaki się "przegryzły".

POLECANE ODMIANY: **Ligol, Jonagold, Szampion, Rubinola, Gala, Idared**