

Surówka z porów ze śmietaną

Orzeźwiająca surówka z porów ze śmietaną

Delikatna **surówka z porów ze śmietaną** to doskonały dodatek, który odświeży każdy posiłek. Białe części porów, pokrojone w cienkie paski, łączą się z chrupiącą marchewką i soczystym jabłkiem, tworząc harmonijną kompozycję smaków. Całość dopełnia aromatyczny koper oraz kremowy sos na bazie śmietany i Sosu sałatkowego do mizerii Knorr, który nadaje potrawie wyjątkowego charakteru.

Dla kogo?

Ta *lekka surówka* sprawdzi się idealnie dla osób ceniących proste, ale wyraziste smaki. Jest doskonałym wyborem dla całej rodziny, również dla dzieci, które dzięki słodkawemu akcentowi jabłka chętniej sięgną po porcję warzyw. To także propozycja dla zabieganych, gdyż przygotowanie zajmuje zaledwie kilka minut.

Na jaką okazję?

Surówka z porów doskonale sprawdzi się jako **codzienny dodatek** do obiadu, ale również urozmaici niedzielny obiad rodzinny. Jest lekka, więc świetnie uzupełni cięższe dania mięsne, dodając im świeżości i równoważąc smak. Sprawdzi się również na grillu czy przyjęciu w ogrodzie jako *orzeźwiający element* menu.

Czy wiesz o tym?

Por to warzywo bogate w witaminę C i przeciwutleniacze. W połączeniu z marchewką, która dostarcza beta-karotenu, tworzy

zdrowy duet wspierający odporność. Dodatkowo, koper nie tylko nadaje charakterystyczny aromat, ale również wspomaga trawienie, co czyni tę surówkę nie tylko smaczną, ale i korzystną dla zdrowia.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić surówkę dodając *garść orzechów włoskich* dla chrupkości lub zastąpić jabłko gruszką dla subtelniejszej słodyczy. Jeśli lubisz intensywniejsze smaki, dodaj szczyptę świeżo zmielonego pieprzu lub kilka kropel soku z cytryny, które podkreślą świeżość składników.