



Zellersaláta dióval

- 800 g zeller
- 200 g répa
- 200 g alma
- 200 g dióbél
- 250 ml natúr joghurt
- olívaolaj
- citromlé
- cukor és só

Elkészítés:

A zellert és a répát vékony csíkokra vágjuk, megpároljuk, hagyjuk róla lecsepegni a vizet, meglocsoljuk citromlével. A meghámozott almát felcsíkozunk, a diót durvára vágjuk. Egy tálban összekeverjük a zellert, a répát, az almát, hozzáadjuk a joghurtot, sóval és cukorral ízesítjük, meglocsoljuk olívaolajjal. Végül hozzákeverjük a durvára vágott diót. Lehűtjük és köretként tálaljuk.