



## Tartar de legume

Steps: 4

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

1 buc	dovlecel	1 buc	morcov
1 buc	avocado mare	1/2 buc	măr Granny Smith
1 buc	tulpină de țelină	1 buc	roșie
	fire de cepeșoară		pătrunjel
	sare și piper după gust	1 lingură	ulei de măsline
20 ml	suc de lămâie		

### Instructions

Răcoritor și proaspăt, acest tartar de legume poate fi o alegere minunată pentru un prânz sau o cină ușoară.

**Pasul 1.** Se curăță avocado, mărul, roșia, apoi se taie brunoise toate legumele.

**Pasul 2.** Se fierbe apă și se adaugă pentru 10 minute cuburile de morcov și de dovlecel, apoi se scot, se scurg și se pun în apă cu gheață.

**Pasul 3.** Se amestecă toate legumele tăiate cubulețe cu ierburile tocate, sare, piper, zeama de lămâie și uleiul de măsline.

**Pasul 4.** Se servește foarte rece.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**