

## Sałatka selerowa

1 seler naciowy  
3 pomarańcze  
2 duże jabłka  
5 łyżek majonezu  
8 orzechów włoskich  
2 łyżeczki soku z cytryny  
1/2 łyżeczki cukru  
sól, pieprz cayenne

### Sposób wykonania :

Seler oczyścić i umyć, pokroić w cienkie plastry.  
Odłożyć trochę części zielonych do przybrania.  
Włożyć do garnka z wrzącą wodą, obgotować przez 3 minuty.  
Odląć wrzątek, wyłożyć plastry selera na sitko.  
Opłukać zimną wodą, pozostawić do odcieknięcia.  
Sparzyć wrzątkiem pomarańcze, osuszyć.  
Obrać ze skórki, biały nalot całkowicie usunąć.  
Delikatnie podzielić pomarańcze na części.  
Wyciąć miąższ pomiędzy przezroczystych skórek.  
Wycisnąć sok ze skórek, zebrać do słoiczka.  
Dodać majonez do soku z pomarańczy, wymieszać.  
Doprawić do smaku solą i pieprzem cayenne.  
Umyć jabłka, pokroić na ćwiartki.  
Usunąć środki, pokroić na cienkie plastry.  
Skropić sokiem z cytryny, żeby nie ściemniały.  
Posiekać orzechy.  
Zmieszać wszystkie składniki, wyłożyć na talerzyki.  
Połączyć sosem majonezowym, udekorować zielonymi częściami selera.