Ensalada de apio

Kereviz Salatası

2 medianos apio
3 cucharadas de aceite de oliva
Jugo de un limón
1 / 2 cucharadita de sal
3-4 tallos de perejil

Pelar los apio, cortado en círculos, cada uno de ellos tiene 1 dedo de espesor.
Pon 1 litro de agua en la olla, añadir un poco de sal, colocar a fuego medio, agregue el apio en rodajas.
Hervir hasta ablandar la apio.
Cuando el apio suavizar las saque de la de agua y desagüe.
Lugar apio la ensalada en un plato llano.
Vierta la mezcla de salsa de aceite, limón y sal de todo.
Refrigerar por 2 horas.
Coloque las hojas de perejil sobre la ensalada justo antes de servir.

Nota: Esta es una buena manera de cocinar una ensalada con apio para hacer que la gente gusta, que no gusta de hecho.