

Coś dla odważnych, czyli surowka z młodej kapusty na ostro :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Kapusta słodka	1/3 szt
cebulka perłowa	8-10 szt
papryczka chili	2 szt
zielona cebulka	2-3 szt
oliwa	2 łyżki
ocet jabłkowy	1/2 łyżeczki
Majeranek suszony Prymat	do smaku
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kapustę młodą umyć i poszatkować, przełożyć na talerz/półmisek.
- KROK 2 Papryczkę chili umyć, usunąć pestki. Cebulkę marynowaną przekroić na pół i oba składniki przełożyć na kapustę.
- KROK 3 Z oliwy, octu i przypraw przygotować sos.
- KROK 4 Zieloną cebulkę umyć i pokroić, dodać do surówki.
- KROK 5 Całość zalać przygotowanym sosem. Jeść od razu po przygotowaniu.
SMACZNEGO!