

## Niekwaśna surówka z kwaszonej kapusty.



**1J1O1L1A1**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>marchew duża</b>	1 szt
<b>jabłko słodkie</b>	2 szt
<b>szczypiorek</b>	1/3 peczek
<b>oliwa</b>	według potrzeby
<b>przyprawy</b>	do smaku
<b>cebula</b>	1 szt
<b>kapusta kiszona</b>	25 dkg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę kwaszoną odcisnąć z soku (jeśli zbyt kwaśna, opłukać i odcisnąć) , można pokroić nieco, jeśli paseczki są zbyt długie.

Obrane jabłka i marchewkę zetrzeć na tarce jarzynowej.

Cebulkę pokroić drobno, szczypiorek posiekać.

Wszystko wymieszać, oprószyć solą, pieprzem, ulubionymi innymi przyprawami.

Całość polać obficie oliwą z oliwek.

Dobrze wymieszać.

Smacznego.