

Prosta surówka z czerwonej kapusty



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłko	1 szt.
cebula	1/2 szt.
sól	do smaku
cytryna	1/2 szt.
olej rzepakowy	2-3 łyżki
cukier	szczypta
kapusta czerwona	1/2 szt.
pieprz czarny mielony	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę obieramy z wierzchnich, brzydkich liści.

Drobno szatkujemy, posypujemy delikatnie solą i ugniatamy dłonią aż puści sok i zmięknie, odstawiamy na kilka minut.

Jabłko ścieramy na tarce na dużych oczkach, cebulę kroimy w drobną kosteczkę i łączymy z kapustą.

Skrapiamy sokiem z cytryny, olejem i doprawiamy do smaku solą i pieprzem, ewentualnie szczyptą cukru.

Odstawiamy na kilka minut, aby smaki się przegryzły.

Smacznego!