

## Sałatka do grilla nr 2



### GOSIA56



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>kapusta biała</b>	1 szt
<b>ziemniaki</b>	15 szt
<b>marchewka</b>	1 szt
<b>cebula czerwona</b>	1 szt
<b>koper świeży</b>	
<b>szczypiorek</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>olej</b>	3-4 łyżki
<b>Przyprawa do sałatek sosów i dipów Prymat</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie studzimy jeżeli były większe to przecinamy na pół
- KROK 2 Cebulę kroimy w kostkę dusimy na oleju wysypujemy pod koniec duszenia przyprawę do sałatek
- KROK 3 Kapustę białą szatkujemy drobno dodajemy startą marchewkę i posiekany koperek . Posypujemy solą i pieprzem
- KROK 4 Do kapusty dodajemy ziemniaki i uduszoną cebulę .

KROK 5 Mieszamy składniki jeżeli trzeba to jeszcze doprawiamy .

POLECAM!!!