

Sałatka z czerwonej kapusty



KARDAMONOVY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

kapusta czerwona	0.5 sztuki
cebula	1 sztuka
jabłko	1 sztuka
ocet winny	2 łyżki
jogurt naturalny	2 łyżki
majonez	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
ziele angielskie	2 sztuki
cukier	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę szatkujemy, gotujemy al dente (w ilości wody, która jedynie przykryje kapustę) razem z liściem laurowym, ziele angielskim i octem, odcedzamy, studzimy i wrzucamy do miski. Cebulę kroimy w drobną kostkę, przelewamy wrzątkiem na sicie, dodajemy do kapusty. Dorzucamy do nich starte na grubych oczkach jabłko, jogurt, majonez, cukier, doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem. Można ewentualnie dolać jeszcze odrobinę octu. Wszystko dokładnie mieszamy i wkładamy do lodówki.