

Sałatka z czerwonej kapusty



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta czerwona	1/2 główki
nektaryna	1
miód	3 łyżki
ocet winny	3 łyżki
pieprz	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kapustę posatkować, włożyć do garnka, zalać szklanką wody i dusić pół godziny. Dodać miód i ocet, lekko posolić i popieprzyć. Wymiszać.
- KROK 2 Nektarynę umyć, pokroić w kostkę i dodać do kapusty.
- KROK 3 Całość dusić pod przykryciem do miękkości. Kapusta jest smaczna zarówno na ciepło, jak i na zimno.