

## Sałatka z fasoli i czerwonej kapusty



**JADWIGA/JAGA85**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kapusta czerwona</b>	35 dag
<b>fasola Jaś</b>	12 dag
<b>jabłko</b>	1 sztuka
<b>cebula</b>	0,5 sztuki
<b>sok z cytryny</b>	2 łyżki
<b>sól, pieprz, cukier</b>	do smaku
<b>oliwa</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czerwoną kapustę szatkujemy i gotujemy na pół miękko w lekko osolonej wodzie. Ugotowaną odcedzamy i mieszamy z sokiem z cytryny. Następnie pozostawiamy do ostygnięcia. Namoczoną fasolę gotujemy do miękkości, odcedzamy i studzimy. Jabłko trzemy na grubych oczkach. Cebulę kroimy w drobną kostkę. Gotową kapustę, groch, cebulę i jabłko mieszamy ze sobą. Przyprawiamy solą, pieprzem i cukrem. Skrapiamy oliwą.

Sałatkę tą można także zmieszać z niewielką ilością majonezu.

Sałatka ta stanowi atrakcyjny i pożywny dodatek do obiadu.