

## sórowka a młodej kapusty z jabłkiem

**EDYTA38**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kapusta czerwona</b>	1 główka
<b>cebula</b>	2szt
<b>sok i skórka z cytryny</b>	1szt
<b>oliwa</b>	4-5 łyżek
<b>sól, pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapuste oczyścić i posiatkować wrzucić na posolony wrzatek. gotować 10 min odcedzić i przelać zimną wodą. jabłko grubo zetrzeć, skropić połową soku z cytryny i posypać skórką z cytryny. cebule obrać drobno posiekać. ogórki pokroić w kostkę. jabłko, cebule i ogórki wymieszać z kapustą. skropić pozostałym sokiem z cytryny oraz oliwą. sałatkę przyprawić do smaku solą i pieprzem. przykryć folią spożywczą i wstawić na 3 godz do lodówki. polecam ją jako dodatek do pieczeni wołowej lub kotletów wieprzowych