

## surówka z białej kapusty



### AISZA1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kapusta biała</b>	1/4 główki
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka
<b>cebula czerwona</b>	1 duża sztuka
<b>rzodkiewka</b>	6 sztuk
<b>woda</b>	3 łyżki
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Sól ziołowa jodowana Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Z kapusty wytnij głąbia i drobno ją posiekaj. Wrzuć do miski. Paprykę oczyść z gniazda, opłucz pod bieżącą wodą, następnie pokrój w drobną kostkę. Cebulę również obierz i pokrój w kostkę lub w półplasterki. Wrzuć do miski.
- KROK 2** Rzodkiewkę dobrze opłucz pod bieżącą wodą, osusz i odkrój końcówki. Następnie drobno ją pokrój i dodaj do wcześniej pokrojonych składników.
- KROK 3** Do szklanki wlej wodę, oliwę i wsyp sos, całość dobrze rozmieszaj. Po rozmieszanu dodaj do surówki i dobrze ją wymieszaj. Na koniec dopraw solą i pieprzem jeszcze raz dobrze mieszając.