

Surówka z kapusty czerwonej i pora



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

por	1 sztuka
jabłko winne	1 sztuka
ocet winny	2-3 łyżki
cukier drobny	2 łyżeczki
olej roślinny	3-4 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
kapusta czerwona	1 mała
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę obieramy z wierzchnich liści cieniutko szatkujemy nożem, zalewamy wrzącą wodą i obgotowujemy na pół miękko, odcedzamy i odparowujemy. Jabłko obieramy ze skórki ścieramy na tarce jarzynowej o grubych oczkach umyty oczyszczony por siekamy dodajemy do przestudzonej kapusty, wlewamy olej doprawiamy do smaku octem winnym przyprawami i cukrem. Wszystko razem mieszamy aby składniki się przegryzły. Podajemy do mięs lub smażonej rybki.

Smacznego zyczę:)