

Surówka z kapusty czerwonej z sosem czosnkowym



MAGICAL66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kapusta czerwona	2/4
czosnek	3 ząbki
jogurt naturalny	kubeczek
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę czerwoną myjemy i kroimy na kawałki. Następnie kapustę solimy i pieprzymy do smaku. Czosnek obieramy i przeciskamy do jogurtu naturalnego. Jogurt wymieszać z czosnkiem, a następnie połączyć z kapustą. Gotowe!