

Surówka z kapusty kiszonej z papryką



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	30 dag
papryka	1 szt
por mały	1 szt
jabłka	1 szt
oliwa	2-3 łyżki
pieprz	do smaku
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kapustę kiszoną drobno pokroić.
- KROK 2 Por oczyścić, pokroić w krążki, sparzyć przez kilka minut w gorącej wodzie, odcisnąć. Jabłko obrać, usunąć gniazda nasienne i zetrzeć na tarce o dużych otworach. Paprykę umyć, usunąć nasiona, pokroić w kostkę.
- KROK 3 Wszystkie składniki włożyć do salaterki, skropić oliwą. przyprawić do smaku pieprzem i cukrem, wymieszać.
- KROK 4 Podawać jako dodatek do mięsnych dań.