

## Surówka z kapusty, marchewki i koperku



**BOŻENA MATUSZCZYK**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**Na surówkę:**

<b>kapusta kiszona</b>	500 gramów
<b>marchewka</b>	1 sztuka
<b>koperek świeży</b>	0.5 pęczka
<b>cebula</b>	0.5 sztuki
<b>cukier</b>	2 łyżeczki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>olej rzepakowy</b>	5 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę drobno pokroić, włożyć do miski.

Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Marchew zetrzeć na tarce o dużych oczkach, a koperek zielony posiekać.

Wszystkie składniki dodać do kapusty, następnie wymieszać.

Do całości dodać cukier i świeżo zmielony pieprz, polać olejem i ponownie raz jeszcze wymieszać.

Udekorować koperkiem zielonym i marchewką.