

## SURÓWKA Z MŁODEJ KAPUSTY Z MARCHEWKĄ I KOPERKIEM



**GRAZYNA0211**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| <b>kapusta biała</b>         | 1/2 szt(duża) |
| <b>marchew</b>               | 2 szt         |
| <b>koper</b>                 | 2 łyżki       |
| <b>olej</b>                  | 2 łyżki       |
| <b>sok z cytryny</b>         | 3 łyżki       |
| <b>cukier</b>                | do smaku      |
| <b>sól</b>                   | do smaku      |
| <b>Kwas cytrynowy Prymat</b> | do smaku      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Pół dużej główki młodej kapusty drobno poszatkować. Dodać do niej sól, cukier oraz kwasek cytrynowy (ja dodaję kwasek i sok z cytryny bo surówka ma wtedy trochę inny, bardziej intensywny smak) lekko wygnieść ręką i odstawić na 20 minut. W tym czasie obrać marchew i posiekać zielony koperek.
- KROK 2 Marchew zetrzeć na tarce o grubych oczkach do kapusty i dodać posiekany koperek.
- KROK 3 Następnie dodać sok z cytryny oraz olej i wymieszać wszystkie składniki, ewentualnie jeszcze doprawić solą, cukrem i kwaskiem do smaku.
- KROK 4 Gotową surówkę przełożyć do salaterki i podawać, świetnie pasuje do dań z ryb, ale nie tylko. Smacznego.