

Surówka po rosyjsku



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rodzynki 5 dag

cukier

oliwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rodzynki umyć, zalać letnią wodą i pozostawić i odstawić na 5 - 10 minut.

Kapustę najlepiej jeśli jest z ziołami i marchewką (a jeśli nie to dodajemy do niej 1-2 starte marchewki i nasiona kopru) odciskamy z kwasu, dodajemy dużą łyżkę cukru, odcisnięte z wody rodzynki i oliwę.

Całość mieszamy.

Podajemy ją do potraw z mąki i sera (leniwe, kopytka), do dań rybnych i mięsnych.