

Salatka z kapusty czerwonej



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta czerwona	1 2 główki
gruszki	3 sztuki
sok z cytryny	4 łyżki
Cynamon mielony Prymat	1 2 łyżeczki
cukier do smaku	
sól do smaku	
goździki mielone	1 2 łyżeczki
olej słonecznikowy	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapuste szatkujemy i gotujemy w wrzącej osolonej i lekko zakwaszonej wodzie 8 minut .
Odcedzamy i studzimy . Gruszki obieramy i kroimy w kostkę , skrapiamy sokiem z cytryny . Z oleju , soku cytryny , cynamonu , goździków i soli robimy sos . Składniki mieszamy z sosem .