

surówka z czerwonej kapusty



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki kiszane	2 sztuki
jabłko	1 sztuka
cebula	1 sztuka
sok cytrynowy	2 łyżeczki
olej	2 łyżki
cukier	1 łyżka
pieprz mielony Prymat	
kapusta czerwona	0,5 główki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować/lub zetrzeć na tarce o dużych oczkach, posolić i zostawić na 2 godziny przyciśniętą talerzem obciążonym czymś ciężkim. Po tym czasie odlać sok a kapustę wymieszać z drobno startymi ogórkami jabłkiem i cebulą drobno pokrojoną. Całość polać sosem zrobionym z oleju cukru i soku cytrynowego oraz pieprzu odrobiny.
Doskonały dodatek do obiadów