

Salatka z kapusty czerwonej i śliwek



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta czerwona	50 dag
jabłka	4 sztuki
sliwki marynowane	10 sztuk
cebula	2 sztuki
koperek	1 pęczek
zalewa ze śliwek	5 łyżek
oliwa	5 łyżek
cukier	1 łyżeczka
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapuste kroimy drobno i gotujemy przez 5 minut we wrzącej wodzie osolonej .Odcedzamy i studzimy . Jabłka obieramy i trzemy na tarce o grubych oczkach . Skrapiamy jabłka 3 łyżkami zalewy z marynaty . Cebule kroimy w kostkę . Sliwki kroimy w paseczki . Z oliwy i 2 łyżek zalewy robimy sos , doprawiamy cukrem i solą . Wszystkie składniki mieszamy razem z sosem .