

surówka z czerwonej kapusty



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pół główki kapusty

pomarańcza 2

jabłka 2

sól i pieprz do smaku

sok cytrynowy 4 łyżki

olej 1/3 szklanki

miód 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę drobno poszatkować. W garnku zagotować wodę z dodatkiem 2 łyżek soku z cytryny. Na wrzątek wrzucić kapustę. Gotować ok. 2 minut. kapustę przecedzić i włożyć do salaterki. Dodać podzielone na części pomarańcze, jabłka i cebulę. Miód wymieszać z pozostałym sokiem z cytryny oraz olejem. Doprawić do smaku i tak przygotowanym sosem zalać kapustę.