

Sałatka z kapusty



ADAM12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	2 sztuka
rodzynki	5 dag
oliwa	2 łyżka
natka pietruszki	
sól	do smaku
pieprz	do smaku
kapusta kiszona	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę jeśli jest zbyt kwaśna opłukać, dokładnie odcisnąć, pokroić dość drobno ostrym nożem. Marchewki umyć, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Rodzynki opłukać, namoczyć na sicie. Posiekaną kapustę wymieszać ze startą marchewką i osączonymi rodzynekami. Sałatkę przyprawić do smaku solą i mielonym pieprzem, połączyć oliwą z oliwek, posypać drobno posiekaną natką pietruszki