

Surówka z czerwonej kapusty z bakaliami



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rodzynki	50 g
orzechy	50 g
figi	50 g
olej sojowy	3 łyżki
sól, cukier, pieprz, sok z cytryny	DO SMAKU
kapusta czerwona	400 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę umyć, poszatkować i posolić. Bakalie umyć i posiekać. Wymieszać z kapustą, dodać olej, doprawić do smaku. Pasuje do drobiu pieczonego i cielęciny.