

Surówka z kwaszonej kapusty.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kwaszonej kapusty	0,5 kg
marchew	1 szt
jabłko	1 szt
szczypiorku	1/2 pęczka
cukru	1 płaska łyżeczka
oliwy z oliwek	3 łyżki
sól, pieprz	do smaku
cebula czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę odcisnąć z soku, pokroić. Marchewkę i jabłko umyć, obrać i zetrzeć na tarce jarzynowej. Cebulę drobno pokroić, podobnie szczypiorek. Wszystkie składniki połączyć, wlać oliwę, wsypać cukier i doprawić solą i pieprzem. Wymieszać i odstawić do lodówki na min. 20 minut, po czym ponownie wymieszać.