

## Surówka z modrej kapusty



### KALUSIAA1989



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>niedużej czerwonej kapusty</b>	0,5 główki
<b>cytryny</b>	1 plaster
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>cukru</b>	odrobina
<b>oliwa</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę szatkujemy lub drobno kroimy nożem. Doprawiamy solą, pieprzem i odrobiną cukru. Skrapiany sokiem z plasterka cytryny i dolewany trochę oliwy. Mieszamy i odstawiamy do przegryzienia na jakieś dwie godziny. A jeszcze lepsza jest następnego dnia.