

Kapusta pekińska z pomidorami i cynamonem :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 szklanki usiekanej w wąskie paseczki kapusty pekińskiej, 2 pomidory pokrojone w pół plasterki

1 łyżka usiekanej natki pietruszki, 2 łyżki majonezu, ½ łyżeczki mielonego cynamonu

sól, pieprz mielony , 1 łyżka soku z cytryny, cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę trochę pognieść by zmiękła . Dodać pomidory, natkę pietruszki, majonez. Wymieszać . Wlać sok z cytryny , posypać cynamonem . Zamieszać. Doprawić solą , pieprzem i cukrem do smaku. Dobrze jest przed podaniem wstawić na trochę do lodówki- schłodzona lepiej smakuje.