

Surówka z kiszonej kapusty z czosnkiem



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 szkl kiszonej kapusty

2-3 ząbki czosnku

1\2 szkl oliwy(nie z oliwek)

1 łyżeczka cukru

Pieprz biały mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Czosnek przecinamy przez praskę i mieszamy z oliwą oraz najlepiej świeżo zmielonym białym pieprzem. Kapustę kiszoną mocno odciskamy, zlewając sok do szklanki po czym siekamy. Układamy w małej miseczce warstwami kiszoną kapustę i cebulę. Każdą warstwą posypujemy odrobiną cukru. Całość zalewamy przygotowaną wcześniej oliwą i odstawiamy w chłodne miejsce.