

## Surówka z kiszonej kapusty i suszonych śliwek



### MAŁPECZKA18



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**1 szkl kiszonej kapusty**

**1 średnia marchew**

**garść suszonych śliwek bez pestek**

**2 łyżki majonezu**

**1 płaska łyżeczka cukru**

**pieprz**

**jabłko**

1 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę odciskamy i drobno szatkujemy. Opłukane suszone śliwki zalewamy sokiem z kiszonej kapusty i ewentualnie, jeżeli jest go za mało dolewamy trochę zimnej przegotowanej kapusty. Po kilkunastu minutach śliwki odcedzamy i drobno kroimy. Obieramy jabłko marchew i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Wszystkie składniki mieszamy w misce, po czym dodajemy majonez i przyprawy. Odstawiamy w chłodne miejsce.