Sałatka z czerwonej kapusty z fasolą



ROSIK93

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

75 dag czerwonej kapusty

2 puszki białej fasoli

biała część dużego pora

2-3 łyżki soku z cytryny

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

cukier,pieprz,sól

olej	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę dokładnie umyć i wykroić głąb.Umytą kapustę pokroić w niedużą kostkę, włożyć do garnka, zalać, szklanką, gorącej wody, zagoować, i trzymać na małym ogniu 4-5 min.Odcedzić, ostudzić skropić sokiem z cytryny , dokładnie wymieszać.Por pokroić na cieniutke plasterki.Fasolę odsączyć.Pokrojony por i fasolę połączyć z kapustą i natką pietruszki wlać olej dokładnie wymieszać.Doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem.Podawać z razowym pieczywem.