

Kapusta pekińska z papryką



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Papryka ostra mielona Prymat	1 szt
orzechy włoskie	2 łyżki
musztarda ostra	1 łyżka
olej	2 łyżki
ocet winny	1 łyżka
cukier	do smaku
pieprz	do smaku
sól	do smaku
kapusta pekińska	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę oczyścić, umyć, pokroić w paseczki, posypać cukrem i solą, wymieszać, odstawić na 20 min. Paprykę oczyścić i drobno posiekać. Ocet utrzeć z musztardą, dodać olej. Kapustę wymieszać z papryką i sosem, doprawić pieprzem. Sałatkę posypać posiekanymi włoskimi orzechami.