

Surówka z kiszonej kapusty



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	1 szt
cebula	1/2 szt
pieprz, sól	do smaku
jabłko	1 szt
oliwa	3 łyżki
kapusta kiszona	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiszoną kapustę, odcisnąć i pokroić. Włożyć do dużej salaterki.

Cebulę obrać, posiekać. Marchewkę oczyścić, umyć. Jabłko obrać, wyciąć gniazdo nasienne.

Marchewkę i jabłko zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Jabłko, marchewkę i cebulę dodać do kapusty, polać olejem, Przyprawić do smaku solą, pieprzem.