

SURÓWKA Z CEBULOWYM WINEGRET



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

kapusta pekińska	2 szkl. (szatkowana)
ogórek konserwowy	2 szt.
papryka konserwowa	1 szt.
marchew	1 szt.
kukurydza w puszcze	1/2 puszki
fasola czerwona z puszki	1/2 szkl.

SOS

cebula biała	2 łyżki
ocet balsamiczny	1 łyżeczka
olej	2 łyżki
woda	2 łyżki
cukier	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżeczka
natka pietruszki	1 łyżeczka
sól	1/2 łyżeczki
pieprz	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.

Surówka: Ogórki i paprykę pokroić w kosteczkę. Marchew obrać i zetrzeć na tarce o średniej grubości oczkach. Fasolę i kukurydzę odsączyć z wody. Wszystkie składniki umieścić w misce wymieszać.

2.

Sos: Do szklanki wsypać cebulę, wlać olej, wodę, ocet, sok. Wymieszać. Dodać cukier, sól, pieprz i natkę pietruszki. Ponownie dobrze wymieszać.

3.

Sos dodać do surówki i delikatnie wymieszać.