

sałatka z modrej kapusty



EMILIA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta czerwona	1000 g
ocet	1 łyżka
boczek wędzony	200 g
cebula biała	100 g
jabłka	55 g
sok z cytryny	1 łyżeczka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapuste umyć poszatkować wrzucić na kilkanaście minut do małej ilości wrzącej wody z octem..
odlać nadmiar soku jabłka obrać pokroić w słupki a następnie skroić sokiem z cytryny. boczek
drobno pokroić i stopić dodać drobno posiekaną cebulę chwilę smażyć i razem z jabłkami dodać do
kapusty.. dodać cukier sól pieprz i chwilę poddusić