

Sałatka turecka



KORAL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na sałatkę:

kapusta czerwona	500 gramy
kukurydza konserwowa	220 gramy
oliwa	1 łyżeczka
ogórki kiszzone	6 sztuki
koperek świeży	1 łyżeczka
ząbki czosnku	2 sztuki
jogurt naturalny	180 gramy
majonez	3 łyżki
sól	1 szczypta
jabłka kiszzone	1 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę drobno i cienko poszatkuje, przesmaży na oliwie około 4 minuty na średnim ogniu. Uważaj, aby kapusta się nie przypiekła i nie nabrała beżowego koloru. Kapusta lekko zmięknie i nabierze ciekawego aromatu. Lekko posól i przestudź.

Jogurt wymieszaj z majonezem.

Do ostudzonej kapusty dodaj odcedzoną kukurydzę, posiekane ogórki, czosnek i koperek. Wymieszaj.

Jeśli macie proponuję dodać jeszcze kiszzone jabłka, jak nie można dodać jeszcze jeden ogórek kiszony.

Na koniec dodaj jogurt z majonezem i ewentualnie sól do smaku.