

## Surówka z kapusty pekińskiej



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>kapusty pekińskiej</b>            | 30 dag       |
| <b>jajko</b>                         | 1 sztuka     |
| <b>suszonych śliwek</b>              | 10 dag       |
| <b>czosnek</b>                       | 3 ząbki      |
| <b>majonez</b>                       | 1/2 szklanki |
| <b>śmietana</b>                      | 2 łyżki      |
| <b>pietruszka</b>                    | do smaku     |
| <b>Sól czosnkowa jodowana Prymat</b> | do smaku     |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>  | do smaku     |
| <b>sok z cytryny</b>                 | do smaku     |
| <b>jabłko</b>                        | 1 sztuka     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce i warzywa umyć, osączyć. Wymieszać majonez ze śmietaną, dodać rozarty czosnek. Kapustę cienko poszatkować, w miarę krojenia dodawać do sosu. Śliwki wydrylować, pokroić w paski. Obrane jabłko i cebulę pokroić w drobną kostkę, połączyć wszystkie składniki, przyprawić, wymieszać z posiekaną natką pietruszki. Smacznego !!!