

Salatka z kapusty czerwonej



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta czerwona	1 mała główka
cytryna	1 szt
oliwa	2 łyżki
ogórek kwaszony	1 mała szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę obrać z uszkodzonych liści, poszatkować w makaronik, sparzyć gotującą się wodą lub lekko posolić i ugniatać drewnianą łyżką aby zmiękła.
Przełożyć do salaterki, dodać sok z cytryny, oliwę i wymieszać do smaku posolić ew. dodać cukru.
Ogórek zetrzeć na tarce i dodać do pozostałych składników.
można również przed podaniem posypać natką pietruszki