

Salatka z czerwonej kapusty i ogórków



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta czerwona	50 dag
ogórki kwaszone	3 sztuki
czosnek	2 ząbki
olej słonecznikowy	4 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
siekany koperek	1 pęczek
oregano	4 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapuste siekamy i gotujemy we wrzącej osolonej i lekko zakwaszonej wodzie 8 minut. Ogorki kiszone kroimy w ćwierć plasterki. Robimy sos z oleju z czosnku przepuszczonego przez praske, sokiem z cytryny, cukrem i oregano. Składniki mieszamy z sosem, ewentualnie jeszcze doprawiamy pieprzem.