Surówka po tajsku

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biała kapusta	15 dag
papryka konserwowa	1/4 sztuki
ananas z puszki	4 plastry
cebula	1 plasterek
Kukurydza z Puszki	4 łyżki
oliwa	4 łyżki
marchewka	1/2 sztuki
ogórek	1/2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białą kapustę drobniutko poszatkować, paprykę odsączyć z zalewy i pokroić w drobniutką kostkę. Ananasa wyjąć z zalewy i pokroić w kostkę cebulę posiekać drobno, kukurydzę odsączyć z zalewy. Ogórka i marchewkę zetrzeć na jarzynówce. Wszystkie składniki wymieszać ze sobą dodając oliwę i doprawiając do smaku.