

Salatka z kapusty włoskiej i cieleciny



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta włoska	1 sztuka
cielęcina	30 dag
grostek konserwowy	1 puszka
majonez	1 słoiczek
sok z cytryny	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
koperek	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapuste szatkujemy , gotujemy w osolonej wodzie 10 minut , odcedzamy , studzimy . Groszek odsączamy z zalewy . Cielęcine kroimy w kostkę . Majonez łączymy z 2 ząbkami czosnku przecisniętego przez praske sokiem z cytryny. Składniki mieszamy z sosem majonezowym i doprawiamy solą i pieprzem .