

Salatka z kapusty białej i selera



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kapusta	1/2 kg
seler	1 sztuka
jabłka	2 sztuki
olej słonecznikowy	5 łyżek
orzechy włoskie	10 dag
sok z cytryny	1 łyżka
cukier	1 szczypta
Imbir mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapuste szatkujemy i gotujemy w osolonej wodzie 10 minut , odcedzamy , studzimy . Seler obieramy i kroimy w słupki. Jabłka obieramy też kroimy w słupki . Seler i jabłka skarapiamy sokiem z cytryny . Robimy sos z oleju , szczypty cukru , szczypty mielonego imbirui szczypty soli . Składniki mieszamy z sosem ewentualnie doprawiamy do smaku solą i pieprzem .