

Salatka z czerwonej kapusty i jabłek



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta czerwona	1/2 kg
jabłka	2 sztuki
rodzynki	10 dag
majonez	1/2 zżklanki
keczup	2 łyżki
cukier	1 szczypta
wino białe wytrawne	1 kieliszek
natka pietruszki	1 siekana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapuste siekamy na drobno i obgotowujemy w osolonej wodzie 10 minut , odcedzamy , studzimy . Rodzynki zalewamy wrzaca woda na pare minut i odcedzamy . Jabłka obieramy , trzemy na tarce o grubych oczkach i skrapiamy polowa wina .Robimy sos z majonezu , keczupu , reszty wina , doprawiamy cukrem , sola i pieprzem . Składniki mieszamy z sosem , schładzamy .