

# Chińska surówka z białej kapusty



Autor: **SmakowiteDania**  
Przepisów: **278** Ocena: **2909**

 3-4 os.  15 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 1/2 średniej główki białej kapusty
- 1 duża marchewka
- 4 łyżki octu ryżowego, jabłkowego lub spirytusowego
- 1/4 szklanki oleju
- 4 łyżki cukru kryształu
- 1 łyżeczka soli

## Sposób przygotowania:

- 1 Do małego garnka wlewamy ocet oraz olej, wsypujemy cukier oraz sól i wszystko podgrzewamy stale mieszając do rozpuszczenia się cukru i soli.
- 2 Surową kapustę szatkujemy. Obraną marchewkę ścieramy na tarce o dużych oczkach. Do dużej miski wrzucamy poszatkowaną kapustę i marchew, do warzyw wlewamy gorącą zalewę i całość dokładnie razem łączymy. Tak przygotowaną surówkę wstawiamy do lodówki na godzinę aby wszystkie smaki się przegryzły.

## Twoje notatki do przepisu: