

Coleslaw



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **849** Ocena: **16321**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- ćwiartka poszatkowanej białej kapusty
- 2 małe marchewki pokrojone w paseczki
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- 3 łyżki gęstej śmietany
- 3 łyżki białego octu winnego
- 2 łyżeczki cukru szczypta kminku
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę poszatkowałem, posoliłem, odstawiłem na 30 minut. Następnie opłukałem na sicie, osuszyłem. W dużej misce połączyłem kapustę, marchewkę, marchewkę, szczypiorek, śmietanę i przyprawy. Wstawiłem do lodówki, aby smaki się przegryzły.

Twoje notatki do przepisu: