

Sałatka z czerwonej kapusty i jabłek



Autor: **Kurka_domowa**
Przepisów: **126** Ocena: **4855**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- czerwona kapusta, średnia główka
- cebula, 4 szt
- winne jabłka, 4 szt
- łyżka soli, do zasypania cebuli
- Zalewa:
 - woda, 1,5 l
 - ocet 10%, pół szklanki
 - olej, 3-4 łyżki
 - sól, łyżka
 - cukier, 7 płaskich łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę siekamy, sparzamy i odcedzamy, cebulę kroimy w półplasterki a jabłka trzemy na tarce jarzynowej. Cebulę oprószamy solą i czekamy chwilę aż zmięknie, następnie odciskamy.
- 2 Składniki zalewy zagotowujemy, dodajemy kapustę, cebulę i jabłka. Gotujemy przez 10 minut. Sałatkę przekładamy do słoiczków, mocno zakręcamy i pasteryzujemy przez 5 minut.

Twoje notatki do przepisu: