

# Surówka z białej kapusty



Autor: **Krystynka108**  
Przepisów: 22 Ocena: 227

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1/4 główki średniej kapusty białej
- 1 średnia marchew
- 1 mała cebula
- Zielony koper - około 1,5 łyżki
- Sól
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka octu
- Pieprz czarny
- Oliwa lub olej

## Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę poszatkować lub pokroić w cienkie paseczki, włożyć do miski, posolić i wymieszać. Odstawić na 15 minut. Po tym czasie "dusić" kapustę tak aby puściła sok.
- 2 Marchew zetrzeć na tarce i dodać do kapusty.
- 3 Cebulę pokroić w kostkę i dodać do kapusty. Aby cebula była lekko strawna należy ją wcześniej pokroić i posypać solą, a następnie odcisnąć.
- 4 Wszystkie składniki wymieszać i dodać przyprawy: ocet, cukier, pieprz i ewentualnie sól, jeśli za mało dodano do kapusty. Dodać koper, ale niekoniecznie. Można też dodać trochę oliwy lub oleju, ale nie jest to konieczne.

## Twoje notatki do przepisu: