

surówka z białej kapusty i pora

Autor: **Kate85**Przepisów: **127** Ocena: **2487**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1/2 niewielkiej główki białej kapusty
- 1 marchew
- 1 jabłko
- 1/2 papryki
- 1/2 białej części pora
- 2 ogórki kiszane
- 1 niewielki świeży ogórek
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka cukru
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżeczki musztardy miodowej
- 1/2 - 1 łyżeczka tartego chrzanu

Sposób przygotowania:

- 1 kapustę poszatkować w cieką słomkę, włożyć do miseczki, posolić i ucisnąć

marchew obrać i zetrzeć na tarce do jarzyn

jabłko obrać, usunąć gniazda nasienne i zetrzeć na tarce do jarzyn z dużymi oczkami lub pokroić w niewielką kostkę

pora pokroić w poprzek w słomkę

paprykę i ogórki pokroić w niewielką kostkę

- 2 Wszystkie przygotowane składniki umieścić w salaterce, zalać olejem, skropić ewentualnie sokiem z cytryny lub octem i wymieszać z musztardą. Surówkę z kapusty doprawić do smaku cukrem, chrzanem i ewentualnie solą oraz mielonym pieprzem.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: