

Surówka z czerwonej kapusty



Autor: **KORAL**
Przepisów: **806** Ocena: **15653**

 > 6 os.  15 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- czerwona kapusta 550-600 g
- 3 papryki : czerwona, zielona i żółta 500 g
- Sos : sok ananasowy (zalewa z puszki) 100 ml
- olej lniany 1-1,5 łyżki
- syrop klonowy 1 łyżka
- sok z cytryny 3/4-1 łyżka
- sól do smaku
- ew. natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę i papryki opłukać.
Kapustę pozbawić głąba, papryki gniazd nasiennych.
- 2 Wszystko szatkujemy w plastry. Ja kroiałam w robocie kuchennym.
Sos.
Wszystkie składniki dokładnie mieszamy ze sobą i polewamy surówkę.
Surówkę można jeść po lekkim 10-15 minutowym przegryzieniu się smaków, ale najlepiej smakuje po kilku godzinach spędzonych w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: