

Surówka z domowej kiszzonej kapusty i papryk.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18059**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- kiszona kapusta 300g
- papryki -czerwona,żółta,zielona po 1/2
- miód 1-2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Do takiej surówki najbardziej nadaje się domowa kiszona kapusta. Te kupne kapusty albo są kiszone octem, albo bez dodatków takich jak ja dodaję. Polecam mój przepis na ukiszenie kapusty, jest smaczna, aromatyczna, bez konserwantów, po prostu niebo...:)

<https://smaker.pl/przepisy-salatki/przepis-domowa-kiszona-kapusta,124483,docherro.html>

Najlepsza jest woda spod takiej kapustki, zdrowie, samo zdrowie...więc polecam mój przepis:))

- 2 Kiedy po 4-5 dniach mamy już ukiszoną kapustę, robimy z niej zdrową surówkę. Papryki kroimy w cienkie paski lub kostkę. Dodajemy do kapusty. Miód nam doprawi by była łagodna w smaku.
- 3 Smacznego zyczeń!

Twoje notatki do przepisu: