

# Surówka z kapusty pekińskiej



Autor: **kulinarnagosa**  
Przepisów: **136** Ocena: **1482**

5-6 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1/2 kapusty pekińskiej
- 1/2 ogórka sałatkowego
- 1/2 białej rzodkwi
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 duży pojemnik śmietany 12%
- sól, pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Wierzchnie liście kapusty zazwyczaj nie są najładniejsze, więc lepiej je odrzucić. Po dokładnym opłukaniu szatkujemy drobno kapustę, dodajemy startą na tarce rzodkiew i ogórek oraz posiekany szczypiorek. Śmietanę mieszamy z solą i pieprzem. Polewamy wszystkie składniki i dokładnie mieszamy. Odstawiamy na 15 minut. Składniki puszczą soki i w połączeniu ze śmietaną utworzą pyszny sosik. Przed podaniem jeszcze raz zamieszać surówkę.

## Twoje notatki do przepisu: