

Surówka z kapusty pekińskiej i fasoli "Jaś"



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **790** Ocena: **49484**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- kapusta pekińska 1 szt
- fasola "Jaś" 5- 6 łyżek
- papryka konserwowa 20 dkg
- ogórek kiszony 2 szt
- majonez 1- 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę dzień przed zrobieniem surówki zalać wodą i odstawić na noc. Następnego dnia fasolę ugotować w tej wodzie, w której się moczyła, lekko osolić po ugotowaniu. Odcedzić, wystudzić. W czasie gotowania fasoli, pokroić kapustę pekińską i posolić. Odstawić na godzinę, aby zmiękła i puściła wodę. Po tym czasie kapustę odcisnąć. Paprykę konserwową pokroić w kostkę, ogórki zetrzeć na tarce o grubych oczkach, połączyć z kapustą pekińską. Dodać jeszcze wystudzoną fasolę i majonez. Wszystko wymieszać i surówka gotowa.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: