

Surówka z młodej kapusty z koperkiem



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **367** Ocena: **2930**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 główka młodej kapusty
- 1 średnia cebula
- 1 duży pęczek koperku
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki soku z cytryny
- oliwa z oliwek
- pieprz biały i sól

Sposób przygotowania:

1

Kapustę obieramy z wierzchnich liści i bardzo drobno szatkujemy. Cebulę obieramy i bardzo drobno siekamy. Dodajemy cukier, sok z cytryny, biały pieprz i sól. Mieszamy i odstawiamy na pół godziny. Następnie dodajemy posiekany koperek i nie wielką ilość oliwy. Mieszamy, aby składniki się połączyły.

Notes

- jeśli chcecie przygotować surówkę wcześniej, oliwę dodajecie dopiero tuż przed podaniem na stół

Twoje notatki do przepisu: