

Surówka z pora i kapusty

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74

Podajemy do drugiego dania obiadowego.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- biała kapuska - 1/2 kg
- marchew - 1 szt.
- por - 1/2 szt.
- cebula - 1/2 szt.
- sól, pieprz, cukier - 1/2 łyżeczka(i)
- oliwa z oliwek - 3

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę szatkujemy lub drobno kroimy nożem, marchew zcieramy na tarce jarzynowej, cebulę drobno kroimy w kostkę. Pora drobno kroimy. Posypujemy łyżeczką soli, łyżeczką cukru, oprószamy delikatnie pieprzem, skrapiamy octem i polewamy oliwą z oliwek. Wszystko dokładnie mieszamy i odstawiamy na 15 min, aby przegryzło się i aby kapusta zmiękła.

Smacznego!

