Przysmak z młodą kapustą

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Przysmak z młodą kapustą

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- 1 główka młodej kapusty • 1 pęczek natki pietruszki • 1 pęczek koperku • -
- 1 pęczek dymki • olej z pestek winogron • sól, pieprz, cukier -

Etapy przyrządzania:

1. 1. Z kapusty usunąć głąb i poszatkować ją niezbyt drobno. 2. Pietruszkę, koperek i dymkę posiekać. Dodać do kapusty. 3. Wszystko posolić, oprószyć pieprzem, posłodzić do smaku. Lekko przemieszać i odstawić na kilka minut żeby warzywa puściły sok. 4. Dodać odrobinę oleju (jeżeli ktoś woli może zastąpić go majonezem). Wymieszać. W razie potrzeby jeszcze doprawić.