

# 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 &#8226; 1 pęczek natki pietruszki &#8226; 1 pęczek koperku &#8226; -
- 1 pęczek dymki &#8226; olej z pestek winogron &#8226; 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.

