

Surówka z czerwonej kapusty

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6



Surówka z czerwonej kapusty

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg czerwonej kapusty -
- 1 por -
- 2 średnie jabłka -
- sok z 1 cytryny -
- 3 łyżki oliwy z oliwek -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Czerwoną kapustę umyć, osuszyć i poszatkować. Białą część pora pokroić w półplasterki. Jabłka obrać ze skórki i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Wszystkie składniki razem połączyć. Dodać sok z cytryny, oliwę z oliwek, sól i pieprz. Wymieszać i odstawić na około 30 minut.

Jak podawać?

Podawać jako dodatek obiadowy.