

Surówka z kapusty

Przepis dodany przez użytkownika domciak

kapusta głowa pusta

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 40 dag kapusty -
- 15 dag pomidorów -
- 2 jaja gotowane na twardo -
- 100 ml śmietany -
- zielenina -
- sok z cytryny -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę oczyścić z uszkodzonych liści, opłukać, cienko poszatkować, usuwając głąb i grube nerwy. Pomidory umyć, sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić w kostkę razem z jajami, połączyć z kapustą, śmietaną i zieleniną.

