

Surówka z białej kapusty i rzodkiewki



Autor: **KORAL**
Przepisów: **955** Ocena: **19923**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- kapusta 1/2 główki
- pęczek rzodkiewek
- marchewki 2 sztuki
- czerwona cebula 1 sztuka
- oliwa 3 łyżki
- sok z cytryny 1 łyżka
- sól, pieprz, 1-2 łyżki cukru
- natka pietruszki kilka gałązek

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę cieniutko szatkujemy, posypujemy szczyptą soli i lekko wygniatamy ręką. Marchew i cebulę ścieramy na dużych oczkach tarki. Rzodkiewki kroimy w drobną kosteczkę i wszystko dodajemy do kapusty. Natkę siekamy wsypujemy do reszty składników. Olej mieszamy z sokiem z cytryny, solą, pieprzem i jedną łyżką cukru, zalewamy surówkę. Ewentualnie możemy doprawić cukrem, pieprzem lub solą.

Twoje notatki do przepisu: