

# Surówka z białej kapusty (jak w barze wietnamskim)



Autor: **Pieprzyczfantazja**  
Przepisów: **243** Ocena: **4941**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 70 dkg białej kapusty
- 1 duża marchew
- 1 nieduża papryczka chilli
- 75 ml octu ryżowego
- 1/3 szklanki oleju rzepakowego
- 3 łyżki cukru
- 1 płaska łyżeczka soli

## Sposób przygotowania:

1

Kapustę posiekałam dość drobno i posoliłam. Wymieszałam i odstawiłam na 30 minut, żeby kapusta trochę puściła sok.

Po tym czasie odcisnęłam nadmiar soku z kapusty i startam na tarce jarzynowej na grubych oczkach marchew.

Pokroiłam drobno papryczkę chilli i wszystkie składniki wymieszałam.

Wlałam olej i ocet ryżowy. Dosypałam cukier. Wymieszałam i odstawiłam do lodówki na ok. 30 minut by surówka przeszła smakami.

Świetny dodatek nie tylko do azjatyckiego obiadu:)

2 \* papryczki chilli można dać mniej, jeśli nie lubimy ostrego posmaku

\* octu czy nawet cukru można dać w mniejszych bądź większych ilościach - wedle smaku

\* kapustę można posiekać grubiej - jak lubimy

\* dla lubiących czosnek proponuję przecisnąć przez praszkę 2 ząbki ( ja lubię bez czosnku)

Twoje notatki do przepisu: