

Surówka z kapusty pekińskiej z sosem czosnkowo-ziołowym



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2348** Ocena: **52205**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- średnia główka kapusty pekińskiej
- mała puszka kukurydzy
- papryka czerwona
- ząbek czosnku
- 75 ml oliwy z oliwek
- szczypta cukru
- zioła (koperek, bazylija, oregano, natka pietruszka) ilość i rodzaje zależne od upodobań
- sok z cytryny
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę płuczemy i szatkujemy. Dodajemy osączoną z zalewy kukurydzę oraz pokrojoną w kostkę paprykę. Do oliwy dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, posiekane zioła, odrobinę cukru, kilka łyżek soku z cytryny i doprowadzamy do smaku solą i pieprzem. Dokładnie mieszamy, najlepiej w słoiku z nakrętką. Dodajemy do kapusty i dokładnie mieszamy.

Twoje notatki do przepisu: