

Surówka z kapusty

Przepis dodany przez użytkownika ds

Popularna surówka pasująca do dań z mięsem drobiowym i wieprzowym.

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Główka kapusty (mała) - 1 szt.
- Marchewka - 2 szt.
- Cebula mała - 1 szt.
- Sól -
- Sos winegret -

Przydatne akcesoria:

Szatkwonica, tarka o grubych oczkach, miska, nóż, deska do krojenia.

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę cienko poszatkować, wymieszać z solą i odstawić na godzinę, następnie porządnie odcisnąć. Marchewkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach tak, żeby otrzymać długie piórka. Cebulę drobno posiekać i wraz z marchewką dodać do kapusty. Wlać sos winegret, dokładnie wymieszać i wstawić do lodówki.

