

Dwukolorowa kapusta

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Ciekawa sałatka.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ćwierć małej główki kapusty białej i czerwonej -
- cebula -
- 2 jabłka -
- natka pietruszki -
- Sos: -
- 2 łyżki oleju -
- ząbek czosnku -
- sok z cytryny -
- cukier, sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kapuste drobno szatkujemy, cebule siekamy, jabłka trzemy na tarce. Łączymy. Sos: Do słoika wlewamy olej, 3-4 łyżki wody, 3 łyżki soku z cytryny, dodajemy zmiadzony czosnek i przyprawy. Potrząsamy. Polewamy nim surowkę, mieszamy i posypujemy posiekana natka pietruszki.

