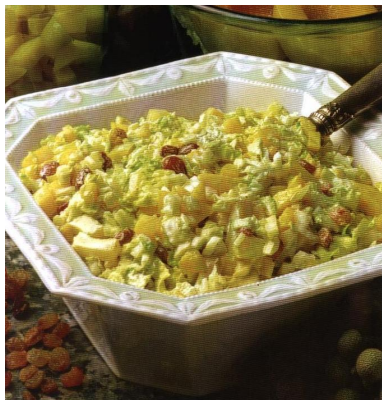


Sałatka z kapusty pekińskiej

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Apetyczna sałatka polana wyśmienitym sosem majonezowym z pewnością znajdzie wielu amatorów.

Czas przygotowania: 90 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Kapusta pekińska - 60-70 dag
- Brzoskwinie - puszka(i)
- Rodzynki - 7 dag
- Majonez - 1 mały słoik
- Śmietana - 3 łyżka(i)
- Curry - 1 łyżeczka(i)
- Sól, Pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kapustę i rodzynki umyć. Brzoskwinie osączyć z syropu.
- 2.** Po oczyszczeniu kapustę drobno poszatkować. Brzoskwinie pokroić na małe kawałki. Rodzynki zalać gorącą wodą, aby zmiękły, następnie odcedzić.
- 3.** Wszystkie składniki starannie wymieszać. W osobnej miseczce połączyć śmietanę z majonezem i przyprawami. Sosem tym polać sałatkę i wstawić na 1 godzinę do lodówki. Przed podaniem wymieszać.