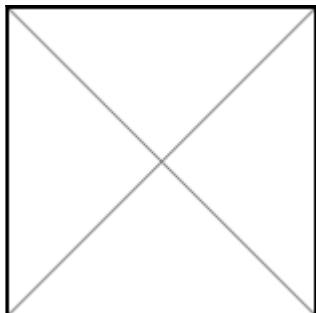




Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Surówka z kapusty białej w zaprawie musztardowej

Lub pomidorowej, aromatycznej

Składniki:

- szczypiorek, 1 szt.
- sok z cytryny, 1 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- olej, 3 dag
- przecier pomidorowy, 3 dag
- musztarda, 2 dag
- cebula, 6 dag
- kapusta cukrowa, 50 dag

Sposób przygotowania:

Musztardę lub koncentrat pomidorowy rozetrzeć z olejem, przyprawić solą, cukrem i pieprzem. Poszatowaną uprzednio i posoloną kapustę połączyć z pokrajaną w kostkę cebulą, skropić kwasem, wymieszać z olejem, posypać siekanym szczypiorkiem. Surówką z białej kapusty można przyrządzić również w zaprawie aromatycznej: 5 dkg siekanej zieleniny (nać pietruszki, szczypiorek, koperek, rzeżuchę) rozetrzeć z solą w kamiennej misce, dodać olej i łyżkę przegotowanej wody, przyprawić cukrem i kwasem. Wymieszać z uprzednio poszatowaną i posoloną kapustą.

