



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

Surówka z kapusty białej (włoskiej) rzodkwi i śmietany

Najlepiej użyć czarnej rzodkiewki

Składniki:

- kapusta włoska, 35 dag
- rzodkiew (pęczek), 1 szt.
- szczypiorek, 1 szt.
- cebula, 5 dag
- śmietana, 12 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Śmietanę przyprawić solą, cukrem i kwasem, połączyć z uprzednio poszatowaną i posoloną kapustą. W ostatniej chwili rozdrobnić czarną rzodkiew i wymieszać z surówką.

