



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

### **Sałatka z czerwonej ( białej ) kapusty**

Do sałatki można dodać rozdrobnione jabłka,  
kwaszone ogórki lub cebulę.

#### **Składniki:**

- cynamon, 1 szczypta
- olej, 3 dag
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- czerwona kapusta, 75 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Z kapusty wyciąć głąb i grube nerwy liściowe, poszatkować cienko, posolić, pocukrzyć, skropić wodą z kwasem i ogrzewać w emaliowanym naczyniu, stale mieszając, aż kapusta zmięknie. Przełożyć do salaterki, ostudzić, olej przyprawić mielonym cynamonem lub goździkami i wymieszać z kapustą.

