



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Surówka z kapusty cukrowej z sokiem z kiszonych buraków

Ułożyć na szklanym półmisku

Składniki:

- kapusta cukrowa, 40 dag
- oliwa, 3 łyżk.
- szczypiorek, 1 łyżk.
- sok z buraków, 0.5 szkl.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Kapustę oczyścić, poszatkować, posolić. Gdy zmięknie, wymieszać z olejem, przyprawić do smaku posłodzonym sokiem z buraków kiszonych. Ułożyć na szklanym półmiskach, przybrać gałązkami zielonej pietruszki, posypać siekanym szczypiorkiem.

