



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

Sałatka z czerwonej kapusty I

Przyprawy do smaku.

Składniki:

- czerwona kapusta, 200 g
- olej, 10 g
- jabłko, 100 g

Sposób przygotowania:

Kapustę oczyścić i drobno poszatkować. Zagotować wodę z dodatkiem soli, wrzucić kapustę do wrzątku i po ok. 3 min. odcedzić. Rozpuścić w wodzie kwasek cytrynowy, polać nim kapustę i wymieszać. Pozostałe składniki sałatki oczyścić, rozdrobić i dodać do wystudzonej kapusty. Dokładnie wymieszać. Olej z paroma łyżkami wody, cukrem, solą i przyprawami roztrzepać i dodać do sałatki. Jeszcze raz wymieszać.

