



Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni
(1791)

Surówka z kapusty czerwonej z jabłkami

Bardzo prosta

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Składniki:

- kapusta głowiasta czerwona , 50 dag
- jabłko, 20 dag
- śmietana, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- cebula, 0.5 szt.

Sposób przygotowania:

Kapustę obrać, opłukać starannie, wybrać cienkie listki, poszatковать drobno, lekko posolić. Jabłka umyć starannie, nie obrać zetrzeć na grubej tarce. Cebulę posiekać. Gdy kapusta zwilgotnieje, wymieszać ją z olejem lub śmietaną, jabłkami i cebulą, dodać cukru do smaku.

