



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

Salata z białej kapusty z sosem musztardowym

Salatka powinna być mocno wilgotna.

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- olej, 3 dag
- musztarda, 3 dag
- cebula, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- kapusta, 50 dag

Sposób przygotowania:

Kapustą drobno poszatkować, włożyć na wrzącą, osoloną wodę, kilka razy zagotować w odkrytym naczyniu, odcedzić, ostudzić (wywar zużyć do zupy). W misce utrzeć musztardę z olejem, sos wymieszać z kapustą, dodać cebulę, cukier i pieprz do smaku, jeżeli potrzeba, rozrzedzić wywarem z kapusty; skropić olejem.

