



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef  
Kuchni (6855)

### **Surówka z kapusty czerwonej z cebulą (jabłkami)**

Część jabłek można zastąpić kwaszonymi ogórkami.

#### **Składniki:**

- kapusta głowiasta czerwona , 50 dag
- cebula, 5 dag
- olej, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 szt.
- jabłko, 25 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Z kapusty wyciąć grube nerwy i głąb, poszatkować w cieką słomkę, posolić, skropić kwasem, przykryć i pozostawić w chłodnym miejscu. Po 30 min. połączyć z pokrajaną cebulą, rozdrobnionymi jabłkami i olejem przyprawionym solą i cukrem lub majonezem.

