



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - SzeF Kuchni (970)
Sałatka z czerwonej kapusty II
Wersja z majonezem

Składniki:

- majonez, 20 g
- chrzan, 150 g
- marchew, 50 g
- kapusta kwaszona, 50 g
- czerwona kapusta, 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.

