



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

## **Surówka z białej kapusty na zimę**

Surówka z białej kapusty na zimę

### **Składniki:**

- kapusta głowiasta biała , 2.2 kg
- marchew, 80 dag
- cebula, 60 dag
- papryka czerwona, 60 dag
- ocet spirytusowy , 1 szkl.
- olej słonecznikowy, 1 szkl.
- cukier, 10 łyżk.
- sól, 4 łyżk.

### **Sposób przygotowania:**

Cebulę sparzyć. Wszystkie składniki wymieszać, ubić w słoikach i pasteryzować przez 30-40 minut.

