



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

Surówka z kapusty kiszonej z marchwią

Nie trudna

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Składniki:

- olej, 2 dag
- pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- cebula, 3 dag
- marchew, 10 dag
- kapusta kiszona, 40 dag

Sposób przygotowania:

Marchew wyszorować pod bieżącą wodą, zetrzeć na tarce o drobnych okach. Kapustę przekrajać kilka razy, wymieszać z marchwią i siekaną cebulą, przyprawić solą, cukrem i pieprzem, skropić olejem.

