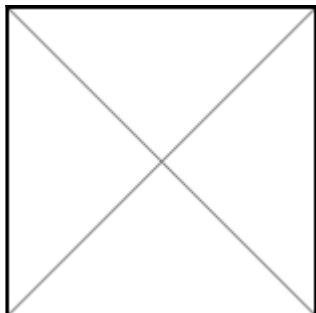




Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni
(1791)

Surówka z kapusty włoskiej w zaprawie pomidorowej

Koperek do smaku

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Składniki:

- kapusta włoska, 40 dag
- ogórek kiszony, 10 dag
- jabłko, 12 dag
- olej, 3 łyżk.
- cukier, 1 szczypta
- przecier pomidorowy, 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

Kapustę drobno pokrajać, posolić. Jabłko opłukać i wraz z ogórkiem zetrzeć na grubej tarce. Wymieszać kapustę z jabłkiem, ogórkiem, śmietaną (lub olejem) i pomidorami (posypać koperkiem); jeżeli potrzeba, dodać trochę cukru.

