



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

Sałatka z czerwonej kapusty

Można do tej sałaty dodać 2—3 łyżki ugotowanej fasoli.

Składniki:

- czerwona kapusta, 50 dag
- sól, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- jabłko, 30 dag
- cebula, 3 dag
- olej, 3 dag
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę, dodać kwasu i soli. Kapustę obrać, poszatkować, ugotować na pół, odcedzić. Pokrajać cebulę, jabłka umyć, zetrzeć na tarce do jarzyn z dużymi okami. Kapustę wymieszać z cebulą, jabłkami i cukrem (skropić olejem).

