




## Karotkowo-kapusćiana

 dorotaR

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

kapusta pekińska - 1/2 szt.

zioła prowansalskie - do smaku

kukurydza - 1/2 szklanka

pieprz - do smaku

marchewka gotowana baby carrot -  
1 szklanka

sól - do smaku

majonez - trochę

przyprawa suszone pomidory z  
czosniem i bazylią - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kapustę pekińska szatkujemy drobno, oprószamy solą, przyprawami, ubijamy kilka minut za pomocą wałka do ciasta drewnianego by puściła sok i zmiękła. Kukurydzę odsączamy na sicie, dodajemy do sałatki. Marchewki odsączamy na sicie, dodajemy do kapusty. Do kapusty dodajemy też majonez i sos z kiszonych ogórków. Mieszamy wszystko.