





Kolorowa surówka pełna witamin

 dorotaR

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

kapusta kiszona - 25 dag

marchew - 1 szt.

zielona papryka - 1/2 szt.

posiekana natka pietruszki - 1 łyżka

olej lniany - 1 łyżka

majonez - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę kiszoną odsączamy z nadmiaru soku, przekładamy na deseczkę i kroimy nożem na krótkie kawałki. Kapustę przekładamy do salaterki. Marchewkę obieramy, myjemy i ścieramy na tarce jarzynowej o dużych oczkach. Paprykę myjemy, oczyszczamy i kroimy w piórka. Dodajemy posiekaną natkę pietruszki majonez oraz olej lniany. Wszystko mieszamy. Idealnie komponuje się do dań z mięsem w roli głównej.