




Pekinca w sosie koperkowo-ziolowym

 Wafelek2601


Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

kapusta pekińska - 1/2 szt.

cebula - 1 szt.

czerwona papryka - 1 szt.

ogórek - 1 szt.

ogórek małosolny - 3 szt.

pomidor - 2 szt.

oliwa - 2 łyżka

czosnek - 2 ząbek

gałązka kopru - 1 szt.

sól - do smaku

pieprz - do smaku

ocet winny - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę umyć, liście porwać na mniejsze kawałki. Ogórka, paprykę, obraną cebulę i pomidora również umyć. Paprykę pozbawić gniazd nasiennych. Oba rodzaje ogórków, paprykę, pomidory, cebulę pokroić w kostkę. Połączyć z kapustą.

KROK 2: Czosnek obrać, umyć, pokroić drobno. Koperek umyć, bardzo drobno posiekać. Koper i czosnek dodać do oliwy, dodać pieprz i szczyptę soli. Wymieszać. Przygotowanym sosem polać składniki sałatki, skropić octem winnym, wymieszać.