




Pekinka w sosie musztardowo-czosnkowym

 Wafelek2601

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

kapusta pekińska - 1/2 szt.

pomidor - 1 szt.

ogórek - 1 szt.

cebula - 1 szt.

majonez light - 1 łyżka

śmietana - 4 łyżka

musztarda rosyjska - 1 łyżeczka

czosnek - 2 ząbek

sól morską - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę pekińską umyć, drobno posiekać. Ogórka umyć i pokroić w kostkę, dodać do kapusty.

KROK 2: Cebulę obrać i wraz z pomidorem umyć, pokroić w kostkę i dodać do kapusty z ogórkiem.

KROK 3: Śmietanę wymieszać z majonezem i musztardą, dodać czosnek oraz szczyptę soli i pieprzu. Zmiksować. Powstałym sosem zalać sałatkę.

KROK 4: Dokładnie wymieszać.