




Surówka z czerwonej kapusty kiszzonej

 BoBoBi

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

kapusta czerwona kiszona - 250 g

cebula biała lub szalotka - 1 szt.

jabłko - 1 szt.

cukier trzcinowy - 1 łyżeczka

olej lniany - 3 łyżka

siekana natka pietruszki - 1 łyżka

sól himalajska (opcjonalnie) - 1

szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę pokroić w kostkę, włożyć do miski, posypać cukrem, wymieszać. Czerwoną kiszoną kapustę posiekać (jeśli potrzeba) i przełożyć do cebuli. Jabłko obrać, usunąć gniazdo nasienne, zetrzeć na tarce o grubych oczkach, połączyć z cebulą i kapustą. Dokładnie wymieszać. Jeśli potrzeba, doprawić solą. Połączyć olejem lnianym, wymieszać, a następnie posypać natką pietruszki.