



Surówka z kiszzonej kapusty z papryką

 Wafelek2601

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

kiszona kapusta - 30 dag

czerwona cebula - 1 szt.

koper suszony - 2 łyżeczka

papryka konserwowa (płaty) - 3 szt.

cukier - do smaku

sól morską - do smaku

pieprz - do smaku

oliwa - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z kapusty odcisnąć sok i ją pokroić.

KROK 2: Paprykę pokroić w kostkę, osączyć. Cebulę obrać i również pokroić w kostkę. Dodać do kapusty. Dodać koperek i cukier i sól.

KROK 3: Oprószyć pieprzem i dodać oliwę.

KROK 4: Wszystkie składniki dokładnie ze sobą wymieszać, doprawić do smaku. Surówkę podawać jako dodatek do drugiego dania.