Surówka z włoskiej kapusty z pomidorami

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- kapusta włoska - 25-30 dag
- por mały - 1 szt.
- papryka marynowana - 1 szt.
- pomidory - 1-2 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- jogurt grecki - 2-3 łyżka
- musztarda - 1 łyżeczka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- cukier - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę drobno poszatkować, włożyć do miski i zalać wrzącą wodą, przestudzić, odcisnąć

KROK 2: Por posiekać w cienkie pół krążki, wymieszać z odrobiną soli, odłożyć na 10 minut, odcisnąć. Pomidory sparzyć wrzącą wodą, usunąć skórkę i razem z marynowaną papryką pokroić w kostkę. Jogurt wymieszać z musztardą, zmiażdżonym czosnkiem i odrobiną cukru.

KROK 3: Wszystkie przygotowane składniki włożyć do miski, dodać jogurt, wymieszać, przyprawić do smaku. Podawać jako dodatek do dania z mięsem.