





## Kapusta pekińska z dynią i papryką

 Renixx

Polecane na: [sałatki](#)

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

### Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

### Składniki:

kapusta pekińska - 0,5 kg  
dynia hokkaido - 150-200 g  
papryka - 0,5 szt.

cukinia mała - 1 szt.  
oliwa z oliwek - 2 łyżka  
pieprz biały, sól, przyprawa curry,  
czosnek granulowany - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kapustę pekińską umyć, osuszyć, poszatковать. Dynię obrać ze skóry, usunąć gniazda nasienne i razem z cukinią zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Paprykę pokroić w słupki. Oliwę wymieszać z odrobiną czosnku granulowanego, pieprzu, przyprawą curry, soli.

**KROK 2:** Wszystkie przygotowane składniki włożyć do miski, dodać oliwę przyprawami, wymieszać. Podawać jako dodatek do dania z mięsem.