




Kapusta pekińska z papryką i suszonymi pomidorami

 Renixx

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

kapusta pekińska - 30 dag
papryka czerwona - 10 dag
papryka żółta - 10 dag
jabłko - 1 szt.
kukurydza konserwowa - 0,5
szklanka
suszone pomidory z czosnkiem i
bazylią - 2 szt.

majonez - 1 łyżka
jogurt grecki - 1 łyżka
szczypiór posiekany - 1 łyżka
przyprawa curry - 0,5 łyżeczka
sok z cytryny - 1 łyżeczka
sól himalajska - - do smaku

Dodatkowe info:

Chrupiąca i soczysta, doskonale smakuje jako samodzielne danie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę umyć, osuszyć i poszatkować. Jabłko obrać, zetrzeć na grubej tarce, skropić sokiem z cytryny. Paprykę i suszone pomidory pokroić w słupki. Kukurydzę wyłożyć na sito, osączyć. Wszystkie pokrojone składniki wsypać do miski. Połączyć z majonezem i jogurtem. Oprószyć przyprawą curry, doprawić do smaku solą i dokładnie wymieszać. Posypać szczypiorem, podawać od razu po przygotowaniu.