




Kapusta z koperkiem i przyprawą curry

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

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

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

kapusta biała - 1/2 kg

cebula - 1 szt.

jabłko - 1 szt.

sok z cytryny - 1 łyżka

przyprawa curry - 1/2 łyżeczka

koperek siekany - 3 łyżka

oliwa - 2-3 łyżka

sól - do smaku

cukier - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę bardzo drobno poszatkować, sparzyć wrzącą wodą, odcisnąć, ostudzić.

KROK 2: Jabłko obrać, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych oczkach, skropić sokiem z cytryny. Cebulę drobno posiekać. Wszystkie przygotowane składniki włożyć do miski, dodać przyprawę curry, siekany koperek i oliwę.

KROK 3: Przyprawić do smaku cukrem i solą, wymieszać. Podawać jako dodatek do obiadu.