




## Sałatka kolorowa

 Bożena1960

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

### Składniki:

kapusta pekińska - 1/4 szt.

cebula czerwona - 1/2 szt.

pomidory koktajlowe - - kilka

ogórki kiszzone - 3 szt.

cebulka zielona - 1/2 pęk

sól i pieprz mielony - - do smaku

cukier drobny - 2 łyżeczka

sok z cytryny - 2 łyżka

czosnek - 2 ząbek

### Dodatkowe info:

Proponuję smaczną, prostą i kolorową sałatkę, która będzie smacznym dodatkiem do obiadu, do dań mięsnych czy grillowych, jak również może być samodzielną przekąską. Polecam

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kapustę pekińską po oczyszczeniu z brzydkich liści drobno poszatkować, oprószyć solą, skropić sokiem z cytryny, dodać obrany, drobno posiekany czosnek oraz cukier wymieszać i odstawić na 15 minut. W tym czasie przygotować pozostałe składniki. Ogórki kiszzone pokroić w cienkie plasterki, pomidory koktajlowe po umyciu i osuszeniu pokroić na ćwiartki, cebulę obrać pokroić w piórka, a cebulkę zieloną drobno posiekać. Do kapusty dodać pokrojone ogórki kiszzone, pomidorki koktajlowe oraz pokrojoną cebulę całość oprószyć pieprzem mielonym. Przed podaniem skropić oliwą, wymieszać i posypać cebulką zieloną. Smacznego