





Surówka z czerwonej kapusty z dressingiem z tahiny

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 10 min

 1 porcja

Składniki:

czerwona kapusta - 1/4 szt.

żurawina - 1 garść

pestki słonecznika - 2 łyżka

dressing: -

tahina (pasta z sezamu) - 1 łyżka

czosnek - 1/2 ząbek

sos sojowy - 1 łyżka

sok z cytryny - 1/2 szt.

miód - 1 łyżeczka

tymianek - 1/2 łyżeczka

kminek - 1/2 łyżeczka

sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki dressingu zmiksować na gładko. Pestki słonecznika uprażyć. Kapustę poszatковать. Dodać żurawinę, kminek i pestki słonecznika. Podać dressingiem, posypać tymianek. Dressing pasuje do buraków, kalafiora, selera.