



Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i cynamonem

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

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

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

czerwona kapusta - 300 g

jabłka - 150 g

sok wyciśnięty z pomarańczy - 1 łyżka

sok wyciśnięty z cytryny - 1 łyżka

oliwa z oliwek - 1 łyżka

miód - 1 łyżka

cynamon cejloński - 1/2-3/4 łyżeczka

sól - 1/2 łyżeczka

pieprz świeżo mielony - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czerwoną kapustę poszatkować drobno lub rozdrobnić w malakserze, przełożyć do miski. Jabłka zetrzeć na tarce jarzynowej, przełożyć do miski z kapustą.

Sos: sok pomarańczowy, sok z cytryny, oliwę z oliwek, miód, cynamon, sól i pieprz wymieszać razem. Sosem poleć kapustę z jabłkiem, wymieszać razem. Odstawić, aby surówka się zmacerowała i skruszała.

KROK 2: Podawać jako dodatek do obiadu lub samodzielną przystawkę. Surówka jest jeszcze lepsza następnego dnia.