Surówka z czerwonej kapusty z wiśniami i orzechami

Nikita

Polecane na: **lunchbox, przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

10 min

1 porcja

Składniki:

- czerwona kapusta - 400-500 g
- konfitura wiśniowa domowa (z całymi wiśniami, bez pestek) - 4 łyżka
- sól - 1/2-3/4 łyżeczka
- pieprz czarny świeżo mielony - 1/4 łyżeczka
- cukier - 1/4 łyżeczka
- ocet wiśniowy domowy (lub jabłkowy, malinowy) - 3 łyżeczka
- ocet jabłkowy domowy - 2 łyżeczka
- ocet balsamiczny ciemny - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 3 łyżka
- marchew - 1 szt.
- orzechy włoskie - 5 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę czerwoną oczyścić, pokroić na kawałki, przełożyć do malaksera i rozdrobnić. Przełożyć do miski.
Z octu wiśniowego, jabłkowego, balsamicznego, konfitury wiśniowej (z całymi wiśniami), oliwy, cukru, soli i pieprzu zrobić dressing, polać kapustę, wymieszać.
Marchew obrać, pokroić na mniejsze kawałki i przełożyć do malaksera razem z orzechami włoskimi rozdrobnić, dodać do miski z kapustą.
Całość dobrze wymieszać, odstawić na około 1-2 godziny do przegryzienia. Podawać jako dodatek do obiadu lub samodzielną przekąskę.
Surówka jest pyszna również na drugi dzień.