Surówka z kapusty czerwonej

zyjezebyjesc

Polecane na: **sałatki**

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

Warto wiedzieć:

40 min

łatwy

2 porcje

Składniki:

- mała główka kapusty czerwonej - 1 szt.
- sok z cytryny - 1 szt.
- ksylitol - łyżeczka
- musztarda - łyżeczka
- miód - łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: 1. Kapustę obieramy z wierzchnich liści, myjemy i szatkujemy najdrobniej, jak się da
2. Sok z cytryny, ksylitol, musztardę, miód, sól i pieprz łączymy
3. Tak przygotowanym sosem polewamy po kapuście, mieszamy wszystko dokładnie i odstawiamy do lodówki - im dłużej się "przegryza" tym lepiej smakuje (minimum 30 minut)