




Surówka z kapusty kiszzonej z koperkiem

 Bożena1960

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

kapusta kiszona - 250 g

marchewka - 1 szt.

jabłko - 1 szt.

por (tylko biała część) - - kawałek

oliwa według uznania - - pęk

sól i pieprz - - do smaku

cukier drobny - - do smaku

Dodatkowo: -

koper - 1 pęk

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę jeżeli mocno kwaśna opłukać, jeżeli zbyt długa można pokroić, przełożyć do miski, dodać startą na tarce o dużych oczkach marchewkę, pokrojony w prążki por. Jabłko obrać, oczyścić z gniazd nasiennych, następnie zetrzeć na tarce o dużych oczkach i połączyć z kapustą. Całość doprawić pieprzem, solą oraz cukrem do smaku. Wymieszać z oliwą i na koniec z posiekanym koperkiem.
Smacznego.