




Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką, jabłkiem oraz koperkiem

 Bożena1960

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

Składniki:

kapusta kiszona - 300 g

marchew - 2 szt.

jabłko - 1 szt.

sól i pieprz mielony - - do smaku

oliwa według uznania najlepiej - - do smaku

posiekany koperk - 2 łyżka

opcjonalnie - cukier - 2 -3 łyżka

Dodatkowe info:

Prosty przepis na smaczny dodatek do obiadu czyli surówka z kapusty kiszzonej, marchewki, jabłka oraz koperkiem.

Cukier najlepiej dodać do smaku według uznania.

Polecam

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę kiszoną jeżeli jest mocno kwaśna przepłukać w zimnej wodzie. Następnie odcisnąć i drobno pokroić. Przełożyć do miski. Marchewkę po obraniu zetrzeć na tarce na średnich oczkach, dołożyć do kapusty. Jabłko obrać ze skóry, usunąć gniazdo nasienne. Jabłko zetrzeć na tarce na średnich oczkach tarki i również dodać do kapusty. Doprawić do smaku świeżo mielonym pieprzem oraz solą w razie potrzeby i cukrem. Całość skropić dobrej jakości oliwą i dobrze wymieszać. Na koniec posypać posiekany koperkiem. Surówkę podawać jako dodatek do dań z rybą lub dań mięsnych.