





## Surówka z kapusty kiszonej

 Bożena1960

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 6 porcji

### Składniki:

kapusta kiszona - 500 g

cebula - 1 szt.

papryka czerwona, zielona i żółta - 1/2 szt.

sól i świeżo mielony pieprz - - do smaku

duże jabłko (u mnie szara reneta) - 1 szt.

cukier duża - - szczypta

marchewka - 1 szt.

oliwa najlepiej według uznania - 3 łyżka

rzodkiewka - 1 pęk

### Dodatkowe info:

Surówka z kiszonej kapusty to pyszny dodatek obiadowy, zawierający dużo witaminy C, teraz kiedy zaczynają się chłodne dni dobrze jest jej dużo spożywać. Dlatego dzisiaj prosty przepis na pyszną surówkę.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kapustę kiszoną opłukać jeżeli jest zbyt kwaśna, pokroić jeżeli zbyt długa. Przełożyć do większej miski, dodawać pokrojoną w kostkę cebulę, oczyszczone z gniazd nasiennych i pokrojone w mniejszą kostkę papryki, obraną, startą na tarce o dużych oczkach marchewkę, pokrojoną w kostkę lub półplasterki rzodkiewkę oraz obrane starte na tarce o dużych oczkach jabłko. Całość połączyć z oliwą, doprawić do smaku dużą szczyptą cukru oraz solą i świeżo mielonym pieprzem. Wymieszać do połączenia składników.