





Surówka z kapusty z ananasem i pomarańczą

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

kapusta kiszona - 30-40 dag
ananas świeży - 2 plaster
pomarańcza mała - 1 szt.

cukier - do smaku
olej z bazylią - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę kiszoną wyłożyć na deskę i drobno posiekać. Ananasa pokroić na 1 cm plastry, obrać, usunąć twardy środek, resztę pokroić w kostkę.

KROK 2: Pomarańczę dokładnie umyć w ciepłej wodzie, obrać i pokroić na kawałki. Wszystkie przygotowane składniki włożyć do miski, oprószyć odrobiną cukru, skropić olejem, wymieszać.

KROK 3: Surówkę podawać jako dodatek do obiadu.