



Surówka z kiszzonej kapusty z jabłkiem

 Bożena1960

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

Składniki:

kapusta kiszona - 300 g

jabłko - 1/2 szt.

cebula - 1/2 szt.

marchewka - 1 szt.

cukier - - do smaku

sól i pieprz - - do smaku

olej lniany lub dobra oliwa - 3-4 łyżka

Dodatkowo: -

koperek posiekany - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę jeśli jest za słona lub za kwaśna wypłukać i odcisnąć z nadmiaru wody. Połączyć z pokrojoną w drobną kostkę cebulą oraz obranym, oczyszczonym z gniazd nasiennych i pokrojonym w kostkę lub słupki jabłkiem. Dodać startą na tarce o dużych oczkach marchewkę. Doprawić cukrem, pieprzem i solą do smaku i wymieszać do uzyskania słodko-kwaśnego smaku i połączenia składników. Polać olejem i jeszcze raz dokładnie wymieszać. Całość posypać posiekanym koperkiem.