




Surówka z kiszzonej kapusty z ogórkiem

 Wafelek2601


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

kapusta kiszona - 30 dag
marchewka - 1 szt.
jabłko - 1/2 szt.
ogórek kiszony - 2 szt.
cebula - 1 szt.

oliwa - 2 łyżka
cukier - do smaku
sól - do smaku
pieprz - do smaku
sok z cytryny - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z kapusty odcisnąć sok, pokroić ją drobno.

KROK 2: Cebulę obrać, umyć, pokroić w kostkę. Ogórka również pokroić w kostkę. Dodać do kapusty.

KROK 3: Marchewkę i jabłko obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Jabłko natychmiast skropić sokiem z cytryny, dodać do kapusty.

KROK 4: Skropić oliwą, dodać cukier, sól i pieprz do smaku. Wymieszać. Podawać jako dodatek do ziemniaków i pieczonego mięsa.