



Zimowa surówka z kapusty stożkowej i papryki

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

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

Warto wiedzieć:

 5 min

 4 porcje

Składniki:

kapusta stożkowa (spiczasta)
(około 300 g) - 1/2 szt.

papryka słodka typu ramiro -
120-150 g

cebula mała - 1 szt.

ocet jabłkowy - 2 łyżka

olej z orzechów włoskich - 2 łyżka

sos sojowy jasny - 1 łyżka

sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Paprykę umyć dokładnie. Kapustę obrać z zewnętrznych liści, opłukać. Cebulę obrać.

KROK 2: Warzywa rozdrobnić za pomocą malaksera lub drobno posiekać. Wymieszać z octem, olejem i sosem sojowym. ewentualnie doprawić do smaku solą i pieprzem. Odstawić surówkę na 30 minut, aby smaki się przegryzły. Podawać jako dodatek do obiadu, kanapek lub jako samodzielną przekąskę.