

Surówka ze świeżej kapusty

Składniki:

1/4 główki kapusty

1 mała marchewka

1/2 cebuli

2-3 łyżki oleju rzepakowego

Sól, pieprz



Wykonanie:

Kapustę szatkujemy krajalnicą do kapusty lub drobno siekamy nożem. Marchewkę ścieramy na tarce o grubych oczkach. Cebule kroimy w drobną kosteczkę. Kapustę, marchewkę i cebulę przekładamy do miseczki, solimy i wszystko mieszamy. Zostawiamy na 30 min. Po tym czasie dodajemy 2-3 łyżki oleju, pieprz do smaku, dobrze mieszamy i surówka gotowa.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>