

## Surówka z młodej kapusty



**Kuchnia:** polska

**Czas przygotowania:** 20 min

**Danie dla:** 6 osób

**Stopień trudności:** 4/10

### Składniki:

- kapusta - 1/2 główki
- marchewka - 1 szt.
- papryki - 1/2 szt.
- jabłko - 1 szt.
- rzodkiewka - 5 szt.
- por - kawałek
- sosy - 2 szt.
- olej - 6 łyżek

### Opis przygotowania:

Kapustę poszatkować do miski. Umytą, osuszoną i obraną z nasion paprykę pokroić w kostkę. Obraną, umytą marchewkę, rzodkiewki i obrane jabłko zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Pora pokroić w ćwierć krążki. Wszystko dodać do kapusty. W słoiku wymieszać 6 łyżek oleju i 6 łyżek przegotowanej wody, wsypać sosy. Słoik zakręcić nakrętką i energicznie potrząsać, aż zrobi się emulsja i odstawić na 5 minut. Gotowym sosem polać surówkę i wymieszać.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**