
SURÓWKA Z KAPUSTY BIAŁEJ, WŁOSKIEJ LUB CZERWONEJ (klasyczna)

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1077 razy.

30 dag kapusty
10 dag jabłka
sok cytrynowy
zaprawa cytrynowa lub ocet owocowy
1 2 łyżki oleju lub oliwy
sól
pieprz

Kapustę oczyścić z zewnętrznych, uszkodzonych liści, umyć, wykrajać odpowiedni kawałek. 3 łyżki soku cytrynowego lub octu owocowego wymieszać z oliwą i 2 łyżkami chłodnej, przegotowanej wody, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Kapustę cienko poszatковать, najlepiej na szatkownicy. W miarę rozdrabniania od razu łączyć z przygotowaną zaprawą. Podawać jako dodatek do potraw mięsnych i z ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD