
SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY Z MARCHEWKI LUB CZARNĄRZEPKĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1004 razy.

20 dag białej kapusty
15 dag marchwi
sok cytrynowy
zaprawa cytrynowa lub ocet owocowy
1/2 szklanki maślanki
sól
3 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki ze szczypiorkiem

Kapustę oczyścić z uszkodzonych, zewnętrznych liści, umyć. Marchewkę umyć szczotką, oczyścić, opłukać. Maślanę wymieszać z 2 łyżkami soku cytrynowego lub octu owocowego, przyprawić solą. Kapustę drobno poszatkować, najlepiej na szatkownicy, w miarę rozdrabniania łączyć z sosem z maślanki. Marchew utrzeć na tarce z dużymi otworami i od razu wymieszać z kapustą, dodając pietruszkę ze szczypiorkiem. Podawać do potraw z mięs i ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD