
SAŁATKA Z CZERWONEJ KAPUSTY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1072 razy.

40 dag czerwonej kapusty

10 dag jabłka

sól

sok cytrynowy lub zaprawa cytrynowa

1/2 łyżki oleju lub oliwy

Kapustę oczyścić z uszkodzonych liści, umyć, rozdrobnić na szatkownicy lub mechanicznie w robocie. Włożyć od razu do wrzącej, osolonej wody, doprowadzić do zawrzenia. Starannie odcedzić, wyłożyć na salaterkę i od razu skropić sokiem cytrynowym lub octem owocowym. Wymieszać z oliwą lub olejem i pozostawić do ostygnięcia. Jabłko umyć, obrać, zetrzeć na tarce z dużymi otworami, skrapiając sokiem cytrynowym, wymieszać z sałatką. Przyprawić do smaku solą i środkiem zakwaszającym. Podawać do potraw z mięs i ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD