



Kapusta pekińska z jabłkiem i marchewką

Autor: Śnieżynka

Danie: **Kolacja, Sałatki,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Kapustę pekińską umyć, osuszyć i poszatковать.

Krok 2

Jabłko obrać, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych oczkach, skropić sokiem z cytryny.

Krok 3

Kiszone ogórki pokroić w kostkę, cebulę drobno posiekać, obraną marchewkę zetrzeć na tarce o średnich oczkach.

Krok 4

Wszystkie przygotowane składniki włożyć do miski, doprawić do smaku pieprzem i cukrem, skropić oliwą z oliwek, wymieszać. Przed podaniem posypać posiekanym szczypiorkiem.

Składniki:

20-30 dag kapusty pekińskiej

1 jabłko

1 średnia marchewka

1 średnia cebula czerwona

2 ogórki kiszone

1 łyżka soku z cytryny

2 łyżki posiekanego szczypiorku

2-3 łyżki oliwy z oliwek

Pieprz

Cukier