



Kapusta pekińska z czerwonym burakiem

Autor: Śnieżynka

Osób: 4

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

- Krok 1**
Umytą kapustę osuszyć i poszatkować.
- Krok 2**
Obraną marchewkę zetrzeć na tarce o średnich oczkach.
- Krok 3**
Buraka i jabłko obrać, razem z ogórkami zetrzeć na grubej jarzynowej tarce.
- Krok 4**
Jabłko skropić sokiem z cytryny.
- Krok 5**
Cebulę bardzo drobno posiekać.
- Krok 6**
Wszystkie przygotowane składniki połączyć z majonezem, doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

Składniki:

- 30 dag kapusty pekińskiej
- 1 marchewka
- 1/2 cebuli czerwonej
- 2 ogórki konserwowe
- 1 burak czerwony upieczony w piekarniku
- 1 jabłko
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki majonezu
- Sól
- Pieprz

Wskazówki

Surówkę podawać jako dodatek do obiadu.