



przepisy.pl

Wiosenna witaminka z marynowanej kapusty

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- młoda kapusta - 400 gramów
- pieprz
- sól
- cukier
- ocet - 3 łyżki
- rosół na włoszczyźnie - 0.2 szklanek
- młoda kalarepa - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kapustę poszatkuj, a obrana cebulę pokrój w kostkę.
2. Zagotuj bulion Knorr z dodatkiem cebuli, wystudź. Wymieszaj z octem i olejem.
3. Kapustę przełóż do miski i zalej przygotowaną marynatą, wymieszaj.
4. Wstaw do lodówki na około 1,5 godziny.
5. Obraną marchew i kalarepkę pokrój w cienkie słupki.
6. Zamarynowana kapustę odcedź i wymieszaj z marchewką oraz kalarepą. Dopraw solą, pieprzem i cukrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl