



przepisy.pl

Obiadowa sałatka z włoskiej kapusty

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- olej
- pieprz
- sól
- jabłko - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- sok z cytryny
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- włoska kapusta - 600 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę oczyścić, usunąć uszkodzone liście i przepłucz pod bieżącą wodą. Osuszyć, poszatkować, zalać wrzątkiem i gotować aż będzie prawie miękka.
2. W tym czasie obrać jabłka i zetrzeć na starce, skropić odrobiną soku z cytryny, aby nie ściemniały.
3. Cebulę posiekać drobno, wymieszać razem z jabłkiem i odsączoną ugotowaną kapustą.
4. Wymieszać z przecierem pomidorowym i odrobiną oleju, doprawić do smaku przyprawami i pozostałym sokiem z cytryny. Udekorować natką pietruszki i podawać do obiadu.

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