



przepisy.pl

Sałatka z czerwonej kapusty na zimę



Składniki:

- kapusta czerwona - 1 sztuka
- cebula - 1 kilogram
- jabłka - 1 kilogram
- sól - 3 łyżeczki
- ocet - 1 szklanka
- woda - 4 szklanki
- cukier - 1 szklanka

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

 60 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kapustę szatkujemy, cebulę kroimy w piórka, jabłka obieramy i trzemy na grubych oczkach całość mieszamy i zasypujemy solą zostawiamy na 1/2 godziny.
2. Zalewa: Ocet wodę cukier i przyprawy gotujemy. Do gorącej zalewy dodajemy kapustę, jabłka i cebulę i mieszając od czasu do czasu gotujemy 1/2 godziny. Gorące przekładamy do słoików i pasteryzujemy 5 minut.

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