



# Surówka z kapusty pekińskiej z paluszkami krabowymi i słodkimsossem chilli

przepisy.pl



 15 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kapusta pekińska - 0.5 sztuk
- seler naciowy - łodygi - 2 sztuki
- paluszki krabowe surimi - 100 gramów
- majonez - 1 łyżka
- sos chilli - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 łyżeczka

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

## Sposób przygotowania:

1. Kapustę oczyścić z zewnętrznych liści a następnie drobno poszatkuj, oprószyć solą i pieprzem i odstaw na kilka minut by zmiękła i puściła sok.
2. Selera naciowego umyć i drobno posiekaj, dodaj do kapusty. Paluszki krabowe surimi rozwiń z folijek i pokrój w mniejsze kawałki.
3. Majonez wymieszaj z jogurtem, słodkim sosem chilli i sosem czosnkowym, polej sałatkę i wymieszaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)