



przepisy.pl

Surówka z kapusty pekińskiej z paluszkami krabowymi



Składniki:

- kapusta pekińska - 0.5 sztuk
- paluszki krabowe - 250 gramów
- biała rzodkiew - 0.5 sztuk
- oliwa - 3 łyżki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- czarny sezam - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 sztuka

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

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kapustę oczyszczamy z wierzchnich liści, siekamy drobno, oprószamy solą i pieprzem i odstawiamy na 5 min by puściła soki.
2. Rzodkiew obieramy i ścieramy na tarce, dodajemy do kapusty. Paluszki krabowe obieramy z folijek i kroimy w mniejsze kawałki.
3. Do miseczki wsypujemy sos sałatkowy, dodajemy sezam i sok cytrynowy, mieszamy wszystko. Dodajemy oliwę i utrzepujemy tak by powstała emulsja. Sosem polecamy sałatkę i mieszamy wszystko.

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