

Sałatka z czerwonej kapusty

Składniki:

główka czerwonej kapusty
sok z cytryny
szklanka gęstej kwaśnej śmietany
jajko
po łyżce posiekanej natki pietruszki
cebuli i szczypiorku
winne jabłko
sól
szczypta cukru i pieprzu

Przygotowanie:

Umytą i drobno poszatowaną kapustę włożyć do rondla, zalać posolonym wrzątkiem i gotować 5-7 minut, po czym osączyć na sicie, skropić sokiem z cytryny, dodać utarte grubo na tarce jabłko. Jajko ugotować na twardo. Przetarte przez sito żółtko utrzeć ze śmietaną, dodać szczypiorek, cebulę, pietruszkę oraz sól, cukier i pieprze. Dokładnie wymieszać. Kapustę z jabłkiem ułożyć w salaterce, polać sosem, posypać posiekanym jabłkiem.

Danie na: 5 osób

Jedna porcja zawiera: 70 kcal

Czas przygotowania: 40 minut