

Młode warzywa

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Młode warzywa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 500 g ziemniaków • 500 g kapusty • 2 cebule lub pęczek dymki -
- pęczek koperku • 4 ząbki czosnku • 50 ml oliwy lub oleju -
- 25 ml octu winnego lub soku z cytryny • kilka pomidorów • różnokolorowe papryki • -
- ogórek kiszony lub małosolny -

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki gotujemy w mundurkach lub pieczemy w piekarniku, obieramy, kroimy w plastry. Kapustę cienko szatkujemy, solimy, posypujemy cukrem i po chwili lekko wyciskamy. 2. Na dnie naczynia układamy plastry ziemniaków, na nich poszatowaną kapustę, posypujemy pokrojoną cebulą lub dymką. 3. Przyozdabiamy papryką, pomidorami, ogórkami i posypujemy posiekanym koperkiem. 4. oliwę mieszamy z posiekanym czosnkiem i octem winnym lub sokiem z cytryny. Dodajemy pieprz. Tak przygotowanym sosem zalewamy sałatkę. 5. Wstawiamy na 1-2 godziny do lodówki. Przed podaniem dokładnie, ale delikatnie mieszamy.

