

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **SURÓWKĘ Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ Z SOSEM CZOSNKOWO-ZIOŁOWYM**

## **Składniki:**

- średnia główka kapusty pekińskiej
- mała puszka kukurydzy
- papryka czerwona
- ząbek czosnku
- 75 ml oliwy z oliwek
- szczypta cukru
- zioła (koperek, bazylia, oregano, natka pietruszki)  
ilości i rodzaje zależne od upodobań
- sok z cytryny
- sól, pieprz

## **Sposób przygotowania:**

Kapustę płuczemy i szatkujemy. Dodajemy osączoną z zalewy kukurydzę oraz pokrojoną w kostkę paprykę. Do oliwy dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek ,posiekane zioła ,odrobinę cukru ,kilka łyżek soku z cytryny i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dokładnie mieszamy ,najlepiej w słoiku z nakrętką. Dodajemy do kapusty i dokładnie mieszamy.

***SMACZNEGO!!!***

