

Salát z růžičkové kapusty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kapusta růžičková 400 g
- sůl 1 špetka
- cukr moučkový 1 lžíce
- ocet 1 lžička
- olej 2 lžíce
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapustu povaříme v osolené vodě téměř doměkka. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno.

Kapustu scedíme a překrájíme růžičky na poloviny.

Přelijeme je nálevem smíchaným z cukru, octa a soli a dochuceným olejem a cibulí.

Poznámka:

Salát můžeš servírovat ještě teplý nebo vychlazený.