

Káposztasaláta tavaszi frisskáposztából



- előkészület: 30 perc

hozzávalók 4 főre

- 1 fej káposzta (kiló körüli)
- só
- 1 tk köménymag
- 1 csokor újhagyma
- fél dl olaj
- fél dl ecet

elkészítés

1. A káposztát éles késsel, a türelmünktől telhető, legvékonyabbra szeleteljük.
2. Besózzuk. VIGYÁZAT: NEM KIFACSARÓSRA! Annyira, hogy kellemesen sós legyen.
3. Egy órán át pihentetjük, néha megkeverjük.
4. Rászórjuk a köménymagot és az újhagymát.
5. Olajjal és ecettel locsoljuk (étolaj, ételecet).
6. Megkeverjük és állni hagyjuk. Addig, amíg a köménymag megpuhul kissé, hozzáérik a káposztához.