

Pikáns káposztasaláta (Káposztasaláta)



- előkészület: 15 perc

hozzávalók 4 főre

- 400 g fehér káposzta
- 200 g sárgarépa
- 1 zöldpaprika
- 1 gerezd fokhagyma
- 6 cl almaecet
- 1 dl napraforgó olaj
- 1 ek mustár
- ½ kk egész kömény
- só
- frissen őrölt bors
- késhegynyi kapor

elkészítés

1. A káposztát megmossuk, a torzsáját kivágjuk, a levelet vékony csíkokra vágjuk.
2. A sárgarépát, megtisztítjuk, mossuk, majd finomra reszeljük.
3. A paprikát megmossuk, a magházát kivágjuk, a húsát vékony csíkokra vágjuk.
4. Egy tálban az ecetet, az olajat, a mustárt köménnyel, sóval, borssal simára keverjük. Hozzáadjuk a sárgarépát, a paprikát, a zúzott fokhagymát meg a kaptot, beleforgatjuk a káposztát és jól összekeverjük.
5. Körülbelül fél órán át hagyjuk pácolódni, ekkor újra átkeverjük, és ha szükséges, utánaízesítjük.