

Savanyú káposzta saláta



- előkészület: 10 perc

hozzávalók 4 főre

- 1/2 kg savanyú káposzta
- 3 db alma
- 1 fej lilahagyma
- fél dl olaj
- 1 citrom leve
- köménymag

elkészítés

1. Az almát négybe vágjuk, kivágjuk a magházat és a negyedeket szeleteljük.
2. A lilahagymát durvára vágjuk.
3. A káposztát tálba tesszük, rá az almát, hagymát.
4. Köménymaggal szórjuk, olajjal és citromlével locsoljuk, lazán összekeverjük.
5. Legalább 3 órát pihenni hagyjuk.
6. Befaljuk.