Lila almasaláta

- előkészület: 25 perc

hozzávalók 4 főre

- 4 db savanykás alma
- 40 dkg lilakáposzta
- csipetnyi só
- 1 ek cukor
- 1 ek borecet
- 1 fej lilahagyma

elkészítés

1. Az almát megtisztítjuk,a magházát eltávolítjuk, csíkokra vágjuk. A lilahagymát is megtisztítjuk és vékony csíkokra vágjuk.
2. A lilakáposztát vékony csíkokra vágjuk, és az almához adjuk.
3. A borecetet elkeverjük a sóval és a cukorral , majd beleforgatjuk az alma - hagyma - és káposzta csíkokat.
4. **Legalább fél napra lefedve behűtjük**, hogy az ízek jól összeérjenek.
5. Tálalás előtt újból átforgatjuk.