

# Salatka owocowa z czerwoną kapustą

---

## Składniki:

czerwona kapusta (10 dag),  
1 jabłko,  
1 banan,  
1 pomarańcza,  
1 puszka ananasów,  
sok z jednej cytryny,  
ocet winny,  
olej,  
przyprawy: sól i pieprz.

## Sposób przygotowania

Kapustę myjemy i oczyszczamy. Następnie szatkujemy ją na drobne paseczki. Do garnka wlewamy dwa litry wody. Do gotującej się wody dodajemy 3 łyżeczki octu winnego. Wrzucamy poszatkiowaną kapustę. Gotujemy ją przez niecałe 5 minut, po czym odcedzamy kapustę. Owoce – jabłko, pomarańczę i banana – obieramy ze skórek. Jabłko kroimy w półplasterki, banana podobnie. Pomarańczę z kolei dzielimy na cząstki. Ananasy wyjmujemy z puszki. Kroimy je w małą kostkę.

