

# Kapustový šalát s kôprom



**3. 11. 2021**

Ingrediencie:

- hlávka bielej kapusty
- zväzok kôpru
- 150 ml vody
- 3 lyžice vínneho octu
- 2 tablety stévie
- soľ
- korenie

Postup prípravy:

Kapustu nastrúhame najemno a dáme do misy, pridáme soľ a kapustu poriadne pretlačíme, aby sa soľ dostala všade. Zmiešaním so soľou docielime, že kapusta zmäkne a pustí vodu. Dáme do chladničky na 2 hodiny odležať. Potom si pripravíme zálievku zo 150 ml vody, 2 tabliet stévie, približne 3 lyžíc vínneho octu a korenia. Pripravenou zálievkou šalát prelejeme a zamiešame. Na záver pridáme ešte nasekaný kôpor a opäť premiešame. Pred servírovaním necháme odležať v chladničke.