

Surówka z czerwonej kapusty

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż
 - tarcza
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować warzywa: Kapustę pokroić na mniejsze kawałki (tak, aby zmieściły się do otworu w pokrywie tarczy). Jabłko obrać, przekroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. Cebulę obrać.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć cebulę, zamknąć dzbanek pokrywą dzbanka. Miksować – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zgarnąć cebulę ze ścian naczynia, przełożyć do innego naczynia.

Krok 4 - Z naczynia miksującego usunąć nóż, założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do tarcia. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.

Krok 5 - Zetrzeć jabłko i ogórki popychając je popychaczem – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę, za pomocą łopatkę wyjąć warzywa do innego naczynia.

Krok 7 - Włożyć tarczę stroną do krojenia. Zamknąć pokrywą dzbanka. Pokroić kapustę: kawałki kapusty wkładać do otworu pokrywy dzbanka, w miarę potrzeby popychać popychaczem - czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, do kapusty dodać gorącą wodę. Zamknąć pokrywę tarczy, gotować - temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1 obroty wsteczne.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, wylać kapustę na sitko. Przelać zimną, bieżącą wodą, włożyć do miski, dodać sok z cytryny, wymieszać i ostudzić. Do kapusty dodać starte jabłka, ogórki, cebulę, oliwę, posolić, dodać pieprz i szczyptę cukru. Starannie wymieszać.