

CSalamade

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~55 kcal

Açılış 13/10

İnce doğranmış lahana ve biberlerin sirkeyle buluştuğu Csalamade, Macar sofralarındaaze turşu gibi iş görür.

Malzemeler

- 300 gr Beyaz lahana
- 2 adet Salatalık
- 2 adet Yeşil biber
- 4 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Şeker

Yapılış

1. Sebzeleri ince ince doğrayın.
2. Sirke, tuz ve şekerle harmanlayın.
3. 15 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri ince ve benzer boyda doğramak marinasyonun eşit işlemlerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara et veya patates yemeklerinin yanındasoğuk servis edin.