



Kaalisalaatti Kurucdombin tapaan (Sopronista)

Aineet: 750 g valkokaalia
250 g punakaalia
50 g rusinoita
1 dl etikkaa
5 cl salaattiöljyä
suolaa
sokeria
kuminaa
mausteet maun mukaan

Valmistus: Esityöt:

Kaalista poistetaan lehtisuonet ja sisus paloitellaan kapeiksi viipaleiksi. Kaali ja rusinat pestään hyvin.

Kaalia haudutetaan vähän.

Valmistus:

Kaali ja rusinat pannaan suolasta, sokerista, etikasta, kuminasta ja salaattiöljystä valmistettuun

kastikkeeseen ja sekoitetaan hyvin. Salaatti laitetaan jääkaappiin muutamaksi tunniksi tekeytymään.

Tarjotaan liharuokien lisäkkeenä.