

סלט חמוץ מתוק סיני



רכיבים

- ראש כרוב
- מלפפון
- פלפל אדום
- כפות חומץ
- כפית מלח
- כפות סוכר לבן

הכנה

1. קוצצים את הכרוב לרצועות דקות, את המלפפונים לפרוסות עגולות ואת הפלפלים לריבועים בינוניים.
2. מוסיפים את המלח, מערבבים היטב ונותנים לו מעט זמן מנוחה.
3. לאחר כ-5 דקות, מוסיפים את החומץ והסוכר, ומערבבים הכל ביחד תוך כדי שפשוף בין הידיים.
4. אם טועמים ויש מעט חמיצות, ניתן להוסיף מעט חומץ, כך גם עם הסוכר.
5. מכניסים לכלי סגור היטב, ומכניסים למקרר ל-3 שעות. בתיאבון!

200 דקות

5 servings 5