

# Sałatka z kapusty pekińskiej i brzoskwiń w sosie curry

*Oto idealna sałatka na lunch do szkoły czy pracy – chrupiąca kapusta pekińska ze słodkimi brzoskwiniami i suszonymi owocami w smacznym jogurtowym sosie curry. Mniemam ☐ To również świetny dodatek do pieczonych warzyw czy potraw z grilla. Co ja mówię, właściwie ta sałatka jest dobra do wszystkiego ☐ Polecam!*





### **Składniki:**

- 1 kapusta pekińska
- 1 puszka brzoskwiń (około 480 g owoców)
- 1/2 szklanki sojowego jogurtu naturalnego (125 ml)
- 2 łyżki syropu z brzoskwiń (z puszki)
- 1 łyżeczka przyprawy curry
- 1 łyżka majonezu (opcjonalnie)
- garść rodzynek lub żurawiny suszonej

### **Wykonanie:**

Kapustę dzielimy na liście, wycinamy głąby, myjemy liście pod bieżącą wodą i drobno kroimy.

Brzoskwinie odsączamy z soku (syropu nie wylewamy! – po zmieszaniu z wodą mamy pyszny napój ☺ ) i kroimy w niewielką kostkę.

Mieszamy kapustę z brzoskwiniami i rodzynekami lub żurawiną suszoną.



Następnie, całość polewamy jogurtem zmieszany z curry, syropem z brzoskwiń i majonezem.

Sałatkę podajemy z ulubionym pieczywem np. [domowymi krakersami](#) lub pieczonymi warzywami lub [tofu](#). Pychotka ☐

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza ☐**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamaridapl](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**