



Sweet and Sour Cabbage

Time needed: 2 hours 15 minutes Servings: 8

This tangy cabbage dish requires no cooking. Chill for several hours and serve as a side dish for lunch or dinner.

INGREDIENTS

- 1/2 head of cabbage (about 4 cups when chopped)
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon celery seed or poppy seed
- 2 Tablespoon sugar
- 3 Tablespoon vinegar

DIRECTIONS

1. Cut the cabbage in half and rinse it with water.
2. Chop the cabbage into very thin bit-sized slices.
3. In a large bowl, combine ingredients and mix well.
4. Cover the bowl.
5. Chill in the fridge for several hours before serving.



Recipe from USDA MyPlate; Photos by SanG Photography

Check out our Youtube channel
for recipes and videos
at https://www.youtube.com/channel/UCrCVgtP0kncw7Y1mdRjByIg/videos?disable_polymer=1



VIVA FARMS



Skagit
County

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION



Repollo Agridulce

Tiempo Necesario: 2 horas 15 minutos Porciones: 8

Este plato de repollo picante no requiere cocción. Enfríe por varias horas y sirva como guarnición para el almuerzo o la cena.

INGREDIENTES

- 1/2 repollo (4 tazas de repollo picado)
- 1/2 cucharilla sal
- 1/2 cucharilla semilla de apio o semillas de amapola
- 2 cucharadas azúcar
- 3 cucharadas vinagre

DIRECCIONES

1. Corte el repollo por mitad y enjuégelo con agua.
2. Pique el repollo en pedazos delgados y pequeños.
3. En un tazón grande, combine los ingredientes y mezcle bien.
4. Cubra el tazón.
5. Ponga en el refrigerador durante varias horas antes de servir.



Receta de USDA MyPlate; Fotos de SandG Productions

Echa un vistazo a nuestro canal de Youtube para ver recetas y videos en https://www.youtube.com/channel/UCrCVqfP0kncw7Y1mdRjByIg/videos?disable_polymer=1



VIVA FARMS



**Skagit
County**

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION