

## Czerwona kapusta z majonezem



### MOTOREK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kapusta czerwona</b>	0,5 szt
<b>jabłko</b>	
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżka
<b>sól do smaku</b>	
<b>majonez</b>	2 łyżki
<b>Kucharek przyprawa do potraw</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Pokrojoną kapustę oprószamy solą i wygniatamy. Odstawiamy, aby zmiękła
- KROK 2 Obrane jabłko ścieramy na tarce i skrapiamy sokiem z cytryny
- KROK 3 Dodajemy do przygotowanej kapusty
- KROK 4 Następnie dodajemy majonez
- KROK 5 A na koniec dodajemy kucharka
- KROK 6 Wszystko dokładnie mieszamy