

Sałatka kapuściana



ANETAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta włoska	1 sztuka
marchewka	4 sztuka
cebula	1 sztuka
majonez tradycyjny	5 łyżek
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę szatkujemy, solimy i odstawiamy na 3 godziny, po czym odciskamy sok. I do takiej kapusty dodajemy startą na tarle o dużych oczkach marchewkę, cebulę pokrojoną w drobną kostkę, majonez i pieprz. Mieszamy i ewentualnie jeszcze doprawiamy.