

Surówka colesław najpyszniejsza



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 kilogram
marchew	1 sztuka
cebula	1 sztuka
majonez	2/3 szklanka
mleko	1/2 szklanka
cukier puder	4 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
ocet balsamiczny	2 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżka
pieprz	1/4 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę, marchew i cebulę ścieramy w robocie na dużych oczkach lub szatkujemy (ścieramy na tarce). Wszystkie składniki sosu dokładnie mieszamy. Zszatkowane warzywa zalewamy sosem i dokładnie mieszamy. Surówkę wstawiamy do lodówki na minimum 2 godziny.