

Surówka kapuściano-porowa

BAMI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kapusta

por

marchew

papryka

majonez

sok z cytryny

sól

cukier

pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie warzywa dokładnie umyć. Z kapusty usunąć brzydkie liście i drobno posiekać. Por oczyścić, pokroić na cieknie półplasterki. Marchew obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Z papryki usunąć gniazda nasienne i pokroić w cienkie paski. Z majonezu, soku z cytryny, soli, pieprzu i cukru przygotować sos. Połączyć nim warzywa i wymieszać. Odstawić do lodówki.