

Surówka z kiszonej kapusty w majonezie



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	30 dkg
cebula	1 sztuka
marchewka	1 sztuka
jabłko	1 sztuka
majonez	2 łyżki
cukier	1 łyżka
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z kapusty odcisnąć sok, drobno ją pokroić. Jabłko i marchewkę obrać, umyć, osuszyć, zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
- KROK 2 Dodać do kapusty. Obraną i umytą cebulkę pokroić w kostkę. Posypać kucharkiem i odstawić na chwilę, żeby puściła sok.
- KROK 3 Po 15 minutach cebulkę dodać do reszty składników.
- KROK 4 Dodać majonez i przyprawy do smaku.
- KROK 5 Wszystko razem wymieszać, udekorować natką pietruszki.