

Surówka ze świeżej kapusty



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	1/4 szt
jabłko	1 szt
marchew	1 szt
cebula	1 szt
majonez	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
ogórki	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę zetrzeć na tarce jarzynowej, posolić i pozostawić na 10 minut. Następnie wygnieść sok z kapusty, dodać drobno pokrojone ogórki, cebulę, tarte jabłko i marchewkę, wymieszać z majonezem i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Podawać do obiadu, np do mięsa z kurczaka bądź smazonej ryby.