

Surówka z czerwonej kapusty z marchewką, jabłkiem, cebulą i majonezem



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłko	1 szt.
cebula	1/2 szt.
marchewka	1 szt.
sok z cytryny	do smaku
cukier	szczypta
majonez	3 łyżki
Musztarda sarepska Prymat	1-2 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
kapusta czerwona	1/2 główki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę obieramy z wierzchnich zwiędniętych liści.

Drobno szatkujemy, posypujemy delikatnie solą i ugniatamy dłonią aż puści sok i zmięknie, odstawiamy na kilka minut.

Jabłko i marchewkę ścieramy na tarce na dużych oczkach, cebulę kroimy w drobną kosteczkę i łączymy z kapustą.

Dodajemy majonez, musztardę, sok z cytryny i doprawiamy do smaku solą i pieprzem, ewentualnie szczyptą cukru. Mieszmamy.

Odstawiamy na kilka minut, aby smaki się przegryzły.

Smacznego!