

Surówka z białej kapusty



ANECIK1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 główka mała
marchewka	3 szt
cebula	1 szt mała
majonez	6 łyżek
mleko	6 łyżek
cukier puder	3-4 łyżki
sok z cytryny	1-2 łyżki
sól, pieprz	
ocet winny	1 łyżka
jabłka	1-2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę i marchewkę /i jabłka/ ścieramy na grubych oczkach tarki (robie to a pomocarobota co znacznie przyspisz pracę), mieszamy, lekko solimy i odstawiamy na 15 minut. Majonez, mleko, cytrynę, ocet winny, cukier puder mieszamy na jednolity sos, który doprawiamy pieprzem.

Kapustę i marchewkę polewamy sosem, dobrze mieszamy. Surówkę można jeść od razu po przygotowaniu, jednkd najlepsza jest gdy wstawimy ja na 2 h do lodówki.

Surówkę wstawiam do lodówki w plastikowy pojemnik z przykrywką ponieważ jej zapach jest dość intensywny.