

surowka z kapusty



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 głowka
marchew	300 g
żółtko jajek	1 szt
musztarda	0.5 łyżeczka
olej	3-4 łyżki
sól, pieprz i cukier	1 łyżeczki
ocet winny	1 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

oczyszczona kapuste kroimy w ćwiartki i wykrawamy głąb. szatkujemy.
obrana i umyta marchew scieramy na tarce. rodzyнки przelewamy ciepłą wodą i osaczamy. żółtko
mieszamy z musztardą, powoli wlewamy olej, ubijamy. dodajemy ocet. doprawiamy, solą, pieprzem i
cukrem. składniki mieszamy z sosem. odstawiamy na 1 godz.