

Surówka z białej kapusty



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	1/2 główki
marchew	1 sztuka
cebula	1 sztuka
koperek posiekany	1 łyżka
majonez	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cukier	do smaku
ocet	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować i lekko osolić, pozostawiając na około 20 min aż zmięknie.
W międzyczasie obrać i zetrzeć na dużych oczkach marchewkę, drobno pokroić cebulkę.
Do miękkiej kapusty dodać przygotowane wcześniej warzywa, przyprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i octem.
Wymieszać z majonezem bezpośrednio przed podaniem.