

Surówka Colesław

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **5150**

> 6 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Kapusta biała 1 kg
- Marchewka 1 szt.
- Koperek 0,5 pęczka
- Cebula 1 szt.
- Majonez 5 łyżek
- Śmietana 3 łyżki
- Cytryna 0,5 szt.
- Cukier puder 3 łyżeczki
- Sól
- Pieprz czarny mielony

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę drobno szatkujemy, solimy ją, dokładnie mieszamy i odstawiamy na ok. godzinę, żeby zmiękła i zmniejszyła swoją objętość. Po upływie czasu solenia kapusty, odciskamy ją z nadmiaru wody.
- 2 Do kapusty ścieramy na tarce o grubych oczkach marchewkę, dodajemy posiekaną drobno cebulę oraz koperek. Całość mieszamy.
- 3 W osobnej miseczce mieszamy majonez, śmietanę, cukier puder, sól (uważamy z ilością, gdyż kapusta była już solona), pieprz i sok z połowy cytryny. Przygotowanym sosem zalewamy surówkę i dokładnie mieszamy.

Twoje notatki do przepisu: