

# Surówka colesław



Autor: **Kate85**  
Przepisów: **127** Ocena: **2487**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 1 niewielka główka białej kapusty
- 1/2 cebuli sałatkowej
- 1 mała marchewka
- 1 małe jabłko
- sos do surówki colesław:
  - 5 łyżek majonezu
  - 1 łyżka kwaśnej, gęstej śmietany
  - 1 łyżka musztardy (ulubionej)
  - 1 łyżka chrzanu
  - 1 łyżka miodu
  - sól i pieprz do smaku
  - 1 łyżka posiekanej natki pietruszki

## Sposób przygotowania:

- 1 Z kapusty usunąć wierzchnie liście. Główkę przeciąć na 4 części i sunąć głąb. Kapustę bardzo drobno poszatkować (ręcznie lub w malakserze).  
  
Marchew obrać i zetrzeć na tarce do jarzyn z małymi oczkami.  
  
Cebulę drobno posiekać.  
  
Jabłko obrać, przekroić na pół i usunąć gniazda nasienne. Następnie zetrzeć na tarce do jarzyn z większymi oczkami.
- 2 W miseczce wymieszać wszystkie składniki na sos, skosztować i ewentualnie doprawić do smaku. Można dodać więcej lub mniej miodu, albo bardziej zakwasić dodając ocet winny lub sok z cytryny.
- 3 Wszystkie warzywa umieścić w salaterce, polać sosem i wymieszać. Surówkę colesław odstawić w chłodne miejsce na minimum godzinę. Surówka będzie najlepsza jak sobie chwilę postoi.
- 4 Oto kilka pomysłów na pyszny obiad:
  - chrupiące udka kurczaka z tłuczonymi ziemniakami, koperkiem i surówką colesław
  - pieczona kaczka z kluskami śląskimi i surówką colesław
  - pulpeciki z indyka w sosie koperkowym i surówką colesław

-gulasz po węgiersku z kaszą i surówką colesław

-kotlety schabowe z frytkami i surówką colesław

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: