

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, połączyć 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: