

Surówka z białej kapusty

Autor: **EWAM45**Przepisów: **147** Ocena: **2825**

5-6 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1/2 główki młodej białej kapusty
- pęczek koperku, pęczek natki
- 2 łyżki jogurtu naturalnego 1 łyżeczka majonezu
- sok z połowy cytryny szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę płuczemy, szatkujemy na szatkownicy lub drobno siekamy nożem.

Posypujemy sol, wyciskamy sok z cytryny, mieszamy i zostawimy, aż zmięknie.

Koperek i natkę płuczemy i również drobno siekamy. Mieszamy z kapustą.

Jogurt łączymy z majonezem dodajemy do surówki, mieszamy. Można dodać cukier jeśli chcemy złamać winność surówki. Gotowe.

Twoje notatki do przepisu: