





## Surówka Colesław

 Bożena1960

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

### Składniki:

kapusta biała - 1/4 szt.  
marchew duża - 1 szt.  
cebula - 1 szt.  
por kawałek - 1 kawałek  
Sos: -

miód - 2 łyżka  
sok z cytryny - 1/2 szt.  
sól i pieprz - - do smaku  
majonez - 3 łyżka  
jogurt naturalny - 150 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kapustę białą obrać z brzydkich wierzchnich liści, pokroić w ćwiartki i poszatkować lub zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Marchewkę po obraniu i umyciu zetrzeć na tarce duże oczka. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, por po oczyszczeniu (część biała) pokroić w pół prążki. Wszystkie składniki włożyć do miski, w osobnej miseczce wymieszać majonez z jogurtem naturalnym, dodać sok z cytryny, miód oraz sól i pieprz do smaku. Przygotowany sos wlać do miski z kapustą, marchewką, porem i cebulą. Całość dokładnie wymieszać. Schłodzić w lodówce Smacznego.