




## Surówka z białej kapusty i marchewki oraz selera konserwowego

 Bożena1960

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

### Składniki:

kapusta biała - 1/2 szt.

seler konserwowy - 1/2 słoik

marchewki - 2 szt.

cebula - 1 szt.

sól i pieprz mielony - - do smaku

cukier - - do smaku

jogurt naturalny - 2 łyżka

majonez - 3 łyżka

Dodatkowo: ocet jabłkowy nie

koniecznie - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kapustę oczyścić z brzydkich liści, a następnie poszatkować. Marchewkę po obraniu zetrzeć na tarce o dużych oczkach, seler konserwowy odsączyć na sitku z zalewy i pokroić na mniejsze kawałki. Cebule obrać i pokroić w drobną kostkę. Wszystkie składniki przełożyć do miski. Dodać jogurt, majonez oraz przyprawy. Całość wymieszać do połączenia składników. W razie potrzeby do smaku dodać ocet jabłkowy. Po schłodzeniu w lodówce surówkę przełożyć do szklanej salaterki. Smacznego.