



Surówka z kapusty białej do obiadu

 Bożena1960

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

Składniki:

kapusta biała - 1/4 szt.

marchewka - 1 szt.

rzodkiew biała - - kawałek

jabłko - 1 szt.

sól i pieprz mielony - - do smaku

cukier - - łyżka

sok z cytryny - 1 szt.

Dodatkowo: -

posiekany koperek - 1/2 pęk

Sos: -

majonez - 2 łyżka

chrzan tarty - 1 łyżeczka

śmietana 18 % - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Surówka przygotowana jako dodatek do kurczaka pieczonego na butelce.

Surówka z prostych składników, szybka i łatwa w przygotowaniu no, ale też bardzo smaczna .Polecam

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z kapusty usunąć brzydkie liście, drobno poszatkować. Marchewkę, białą rzodkiew i jabłko obrać , następnie zetrzeć na tarce duże oczka. Wszystkie przygotowane składniki wymieszać z kapustą. Doprawić do smaku pieprzem i solą oraz cukrem i sokiem z cytryny. Dodać posiekany koperek. Składniki sosu wymieszać, a następnie połączyć z surówką. Po wymieszaniu schłodzić w lodówce.