

Surówka Coleslaw

1/2 główki białej kapusty
1 mała marchewka
1 cebula
3 łyżki majonezu lub jogurtu naturalnego
2 łyżki jogurtu naturalnego
2 łyżki mleka
koperek
2 łyżeczka cukru pudru
1 łyżka octu balsamicznego
sól i pieprz do smaku



Wykonanie

Kapustę płuczemy w zimnej wodzie, osuszamy, solimy i odstawiamy na kilka minut. Kapusta puści soki, więc nadmiar wody odlewamy. W międzyczasie obieramy marchewkę i ścieramy na tarce na małych oczkach. Cebule kroimy w drobną kostkę, koperek drobno siekamy. Dodajemy do kapusty i wszystko ze sobą mieszamy. Następnie majonez mieszamy razem z mlekiem, jogurtem, cukrem pudrem oraz octem balsamicznym i dodajemy do miski i mieszamy wszystko z naszymi produktami. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Wstawiamy do lodówki na około 1 godz. by smaki się przegryzły.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

