

Surówka z czerwonej kapusty

Składniki:

- 1/2 główki kapusty czerwonej
- 1 mała cebula
- 1 jabłko
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta pieprzu
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 3 łyżki majonezu

Czerwoną kapustę myję, drobno szatkuję i obficie posypuję solą. Odstawiam miskę z posiekaną kapustą na kilka minut. Następnie ugniatam dłońmi, tak żeby kapusta puściła sok i trochę zmiękła. Jabłko obieram ze skórki i ścieram na tarce na dużych oczkach. Cebulę obieram i kroję w małą kosteczkę. Do kapusty dodaję starte jabłko i posiekaną cebulkę, mieszam. Na koniec dodaję do surówki majonez. Doprawiam do smaku sokiem z cytryny, pieprzem oraz cukrem. Surówkę podaję jako dodatek od obiadu.

Smacznego! :)