



Surówka wielowarzywna

Autor: Śnieżynka

Osób: 4

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

- Krok 1**
Jabłko, kiszone ogórki i obraną kalarepkę zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
- Krok 2**
Cebulę obrać i drobno posiekać.
- Krok 3**
Kapustę zetrzeć na tarce jarzynowej, wymieszać z odrobiną soli, odcisnąć.
- Krok 4**
Paprykę bez nasion pokroić w kosteczkę, papryczkę chili drobno posiekać.
- Krok 5**
Rzodkiewkę umyć i zetrzeć na tarce.
- Krok 6**
Wszystkie przygotowane składniki połączyć z majonezem, doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

Składniki:

- 30 dag kapusty białej
- ½ cebuli
- ½pęczka rzodkiewki
- 1 kalarepka
- 2 ogórki kiszone
- ½ papryki czerwonej
- ¼ papryczki chili
- 1 jabłko
- 2 łyżki majonezu light
- Sól
- Pieprz

Wskazówki

Surówkę podawać jako dodatek do dania z mięsem.