



Składniki

/ 4 – 5 porcji /

- 450 g białej kapusty
- 2 obrane jabłka
- 1 duża cebula
- 2-3 sztuki obranej marchewki (około 175g)
- 3 łyżki majonezu
- sól i pieprz do smaku (oryginalny przepis proponuje sól selerową)

Przygotowanie

Kapustę umyj, usuń zewnętrzne liście, bardzo drobno poszatkuj. Cebulę obierz, drobno posiekaj i dodaj do kapusty. Posól, wymieszaj i pozostaw na około 20 minut.

Jabłka i marchewkę zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Wszystkie składniki połącz, dodaj majonez oraz dopraw do smaku solą i pieprzem.

Surówkę możesz wzbogacić o drobno posiekane orzechy włoskie lub rodzynki.

POLECANE ODMIANY: **Cortland, Ligol, Gloster, Rubinola, Empire, Idared**

Więcej przepisów: stolicajablka.pl