

Coleslaw

4 porcje 10 minut

Składniki

- 1 marchewka, grubo posiekana
- 1/2 brązowej cebuli, obranej i pokrojonej na ćwiartki
- ¼ białej lub czerwonej kapusty, wstępnie rozdrobniona
- 4 łyżki majonezu
- 3 g soli

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Włóż marchewkę i cebulę.
3. Posiekaj.
4. Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.
5. Posiekaj.

6 Dodaj całą kapustę.

7 Posiekaj.

8 Dodaj 4 łyżki majonezu i 3 g soli.

9 Wymieszaj.

10 Gotowe do podania! Smacznego!