



Surówka z czerwonej kapusty

 6 porcji

 10 min

Składniki

- 1 mała główka czerwonej kapusty
- 1 jabłko (obrane i pozbawione gniazda)
- 1 marchewka (obrana)
- 100 g jogurtu naturalnego
- 80 g majonezu
- łyżka cukru
- sok z jednej cytryny
- łyżeczka soli
- ½ łyżeczka czarnego, zmielonego pieprzu
- opcjonalnie: świeża, drobno posiekana natka pietruszki

Przygotowanie

1

Kapustę kroimy na kawałki i rozdrabniamy w robocie: 10 sekund, prędkość 5-6. Kapustę przekładamy do innego naczynia.

2

Jabłko i marchewkę również rozdrabniamy w naczyniu głównym: 10 sekund, prędkość 5. Dodajemy do naczynia z poszatowaną kapustą i mieszamy wraz z pozostałymi składnikami - jogurtem, majonezem doprawiając całość cukrem, cytryną, solą i pieprzem.