

Surówka z czerwonej kapusty



1 kapusta czerwona
kwasek cytrynowy
2 jabłko
majonez
sól
1-1,5 łyżki cukru

Czerwoną kapustę i obrane jabłko ścieramy na tarce o dużych oczkach. Jeżeli ktoś woli bardziej miękki surówkę należy poszatkowaną kapustę 3 minuty sparzyć we wrzątku. Posypujemy odrobiną kwaskiem cytrynowym. Dodajemy majonez (w zależności od wielkości kapusty), doprawiamy cukrem.