**COLESLAW - GWIAZDA WŚRÓD SURÓWEK**

 Najpopularniejsza surówka obiadowa świata?



**Składniki**

* 1/2 główki białej kapusty
* 1 marchewka
* 1/2 cebuli
* pół garści świeżej natki pietruszki
* 4 łyżki majonezu
* 1 łyżka soku z cytryny
* 1/2 łyżki octu (najlepiej jabłkowego, ew. spirytusowego)
* 1/2 łyżeczki soli
* 1/4 łyżeczki pieprzu
* 1 łyżeczka cukru pudru lub miodu

**Przygotowanie krok po kroku:**

1.Przygotowujemy wszystkie potrzebne produkty i narzędzia do pracy.

2. Kapustę kroimy na pół, myjemy, zdejmujemy pierwsze, zewnętrzne liście, pozostałe szatkujemy (można też zetrzeć kapustę na tarce o dużych oczkach).

3. Marchewkę obieramy, myjemy i i ścieramy na tarce o dużych oczkach, cebulę kroimy bardzo drobno, kroimy też natkę.

4. Starte warzywa łączymy w misce, doprawiamy solą i pieprzem.

5.W osobnej miseczce łączymy majonez, ocet, miód (cukier puder) i sok z cytryny. Powstały sos dodajemy do warzyw, mieszamy.

6. Surówkę chłodzimy w lodówce 30-60 min, przed podaniem posypujemy natką pietruszki.

**Smacznego!**