

Surówka z białej kapusty

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż
 - tarcza
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować warzywa: kapustę pokroić na mniejsze kawałki, marchew obrać, pokroić na mniejsze kawałki (tak, aby zmieściły się do otworu w pokrywie tarczy). Jabłko obrać, przekroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. Cebulę obrać i pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć cebulę, zamknąć dzbanek pokrywą dzbanka. Miksować – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zgarnąć cebulę ze ścian naczynia, przełożyć do innego naczynia.

Krok 4 - Z naczynia miksującego usunąć nóż, założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.

Krok 5 - Poszatkować kapustę – wkładać kawałki kapusty do otworu pokrywy tarczy, w miarę potrzeby popychać popychaczem. Czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, przełożyć tarczę na drugą stronę – funkcja tarcia. Zamknąć pokrywą tarczy.

Krok 7 - Zetrzeć marchew i jabłko popychając je popychaczem – czas 12 sekund, prędkość 6.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę, za pomocą łopatkki wyjąć warzywa do innego naczynia. Dodać posiekaną cebulę, majonez, posolić, dodać pieprz, sok z cytryny i szczyptę cukru. Starannie wymieszać.