

Surówka z kalarepki i kapusty pekińskiej

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 3

Użyte akcesoria :

- nóż
 - tarcza
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować warzywa: kapustę pekińską pokroić na małe kawałki, włożyć do miski. Kalarepkę obrać, pokroić na mniejsze kawałki. Ogórek obrać, przekroić na kilka części.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć paprykę i ogórek, zamknąć dzbanek pokrywą dzbanka, zamknąć zaślepkę. Miksować – czas 5 sekund, prędkość 5.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, z naczynia miksującego usunąć nóż, założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do tarcia. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.

Krok 4 - Zetrzeć kalarepkę popychając ją popychaczem – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatkki dodać warzywa do posiekanej kapusty. Dodać majonez, kukurydzę, sól i pieprz. Starannie wymieszać, wyporcjować, posypać koperkiem.