Káposztasaláta

- előkészület: 30 perc

hozzávalók 6 főre

- 1 kg fejeskáposzta
- 1 nagy fej hagyma
- 1 nagy szál sárgarépa
- 4-5 ek cukor
- 1 dl ecet
- 1-2 ek só
- pici bors
- petrezselyemzöld
- víz (kb. 6 dl)

elkészítés

1. A hagymát, répát megpucoljuk, a káposzta külső leveleit leszedjük. Valamennyi zöldséget egy nagy tálba (hagyma, répa, káposzta) nagylyukú reszelőn lereszeljük. (Ha van robotgép, aprítógép azzal egyszerűbb.)
2. Összekeverjük, és sóval megszórjuk,majd jól összeforgatjuk és **állni hagyjuk legalább fél órát**.
3. Amíg a zöldségek állnak a sóban, egy teásbögrébe tesszük a cukrot, ráöntjük az ecetet, simára keverjük, ha feloldódott a cukor, felöntjük vízzel.
4. Közben a zöldségekből kézzel jól kicsavajuk a sós levet, majd nagyobb tálba tesszük és leöntjük a cukros, ecetes lével. Még kb. plusz 2-3 bögre vizet öntünk rá (az ecetesen kívül), annyit, hogy ellepje a zöldségeket.
5. Díszítésként apróra vágott petrezselyemmel meghintjük.
6. Hűtőben tároljuk, fogyasztás előtt **jó, ha 2-3 órát áll**, így jobban összeérnek az ízek.