- pół pęczka koperku
- pół małej cebuli (opcjonalnie)
- 1 jabłko
- ćwierć główki młodej kapusty (400-500 g)
- sok z połowy małej cytryny
- 2-3 łyżki majonezu
- sól, cukier trzcinowy albo miód do smaku



Krok 1.
Jabłko pokroić na ósemki, usunąć gniazda nasienne, kapustę pokroić na kilka kawałków, koperek opłukać, usunąć korzonki

Krok 2.
Zamknąć puste naczynie miksujące, włączyć **obroty 6-7** i przez otwór w pokrywie na wirujący nóż wrzucić koperek (i ewentualnie cebulę)

Krok 3.
Otworzyć naczynie, koperek zgarnąć ze ścianek na dno i włożyć resztę składników w podanej wyżej kolejności, rozdrobnić pomagając sobie kopystką – **czas 8-10 s, obr. 4**. Jeśli surówka jest jeszcze za gruba to przedłużyć rozdrabnianie o sekundę.