Ингредиенты:
800 г свежей капусты,

200 г очищенных грецких орехов,

5—6 г чеснока,

50—60 г майонеза,

черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление
Капусту крупно нарезать, залить соленым кипятком, закрыть крышкой, поставить на сильный ог
Орехи потолочь в ступке вместе с чесноком до получения однородной массы, похожей на густое
Готовую капусту отжать, сложить в миску и туда же положить орехово-чесночную массу.
Растирать массу деревянной ложкой до тех пор, пока она не станет однородной.

Вкусный и необычный **рецепт татарской кухни** поможет к подаче на стол.