

Salát Coleslaw

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kysaná smetana 20 g
- Mrkev 100 g
- Olivový olej 1 ks
- Majonéza 20 g
- Cukr 1 ks
- Bílé zelí 200 g
- Pepř 1 ks
- Ocet 1 ks
- Křen 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí nastrouháme najemno, ochutíme octem, cukrem, solí a zakápneme olejem. Necháme 30 minut odležet. Mezitím si očistíme mrkev a nastrouháme ji na nudličky. Do zelí zamícháme připravenou mrkev, majonézu, najemno nastrouhaný křen a kysanou smetanu. Dochutíme pepřem a podáváme, nejlépe s bílým pečivem nebo toasty. Tip: pro vylepšení barevnosti můžeme přidat spařenou brokolici. Místo majonézy můžeme použít kysanou smetanu nebo jogurt, do kterého zašleháme olivový olej. Pro zahuštění můžeme přidat škrob nebo sušenou bramborovou kaši.