

Duhový coleslaw

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Čerstvé červené zelí hlávka 1.2 ks
- Středně velké mrkve, oloupané a nastrouhané na hrubé straně struhadla 2 ks
- Malá žlutá paprika, zbavená semeníku a pokrájená na jemné nudličky 1 ks
- Jarní cibulka, nakrájená na tenká kolečka 6 ks
- Celer, nasekaný na tenké nudličky 200 g
- Rozinky 50 g
- Na dresink: 1 ks
- Bílý jogurt 150 ml
- Smetana na vaření 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Čerstvá citronová šťáva 3 lžíce
- Sůl, čerstvě namletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Nejprve si udělejte dresink: jogurt smíchejte se smetanou, přidejte rozmělněný stroužek česneku, citronovou šťávu a podle chuti osolte a opepřete. Dejte do lednice. Zelí nakrouhejte, dejte do mísy a pak jej několik minut důkladně rukou promačkávejte, aby krásně zkřehlo. Přijďte k němu ostatní ingredience a důkladně promíchejte s dresinkem. Podávejte.

