

Coleslaw

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Bílé zelí menší 1 ks
- Sůl 1 lžíce
- Mrkev 1 ks
- Smetana 12% 100 ml
- Ocet 1 lžička
- Majonéza 200 g
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Cukr krupicový 3 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Malou hlávkou bílého zelí nakrouháme na tenké 0,5 cm plátky a příčně překrájíme asi na 0,5 cm velké kostičky. Nakrájené kostičky zelí zasypeme 1 lžící soli, důkladně promícháme a cca 20 minut promačkáme rukou (můžeme k jemnému tlučení použít paličku na maso), aby zelí pustilo co nejvíc šťávy a zkrěhlo. Tekutinu slijeme. Mrkev nastrouháme na hrubém struhadle a cibuli nakrájíme nadrobno. Vše důkladně promícháme se zelím.

Zálivku připravíme tak, že smícháme cukr a majonézu s prošlehanou smetanou.

Zálivku smícháme se všemi surovinami.

Dochutíme octem, pepřem a solí dle potřeby a dáme odpočinout minimálně na 1 hodinu, nejlépe však přes noc. Před podáváním znovu důkladně promícháme.

Salát se hodí jako příloha s masům.