Pravý salát Coleslaw

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 1 ks
- Celer 1 ks
- Bílé zelí 1 ks
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Majonéza 200 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr krupice 3 lžíce
- Ocet 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Alžírsko

Počet porcí: 4

Postup:

Bílé zelí nakrouháme na tenké plátky a ještě příčně překrájíme na asi centimetr velké kousky. Zasypeme přibližně jednou lžící soli, důkladně promícháme a asi 20 - 30 minut ručně mačkáme, aby zelí pustilo co nejvíc šťávy a zkřehlo. Tekutiny částečně slijeme. Podstatné je důkladné ruční promačkání zasoleného zelí. Mrkev nastrouháme nahrubo, celer najemno a cibuli nakrájíme nadrobno. Vše důkladně promícháme se zelím.

Zálivku si připravíme smícháním cukru a majonézy s prošlehanou smetanou.

Suroviny na salát promícháme, dochutíme octem, pepřem a solí dle potřeby a uložíme do chladničky odpočinout alespoň na hodinu, nejlépe do druhého dne. Před podáváním opět dobře promícháme.

Pravý salát Coleslaw podáváme ke smaženým masům nebo i jen tak s pečivem.