

Pravý salát Coleslaw

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **salát**
- malý celer 0.25 ks
- cibule 1 ks
- větší mrkev 1 ks
- sůl 1 lžice
- menší bílé zelí 1 ks
- **zálivka**
- ocet 1 lžička
- cukr krupice 3 lžice
- mletý pepř 1 špetka
- majonéza 200 g
- smetana ke šlehání 100 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bílé zelí nakrouháme na tenké plátky a ještě příčně překrájíme na asi centimetr velké kousky. Zasypeme přibližně jednou lžicí soli, důkladně promícháme a asi 20 - 30 minut ručně mačkáme, aby zelí pustilo co nejvíc šťávy a zkrěhlo. 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.