



KAPUSTOVÝ ŠALÁT "COLESLAW" OD HUGA





Krehký, chrumkavý, kapustový šalát je zdravý, ale najmä obľúbený k rôznym druhom mäsa. Vynikajúci je aj samotný. Len s chlebikom je výbornou variantou ľahkej večere. Vyskúšajte ho podľa môjho receptu a dajte mi vedieť ako vám chutil! Skúste ho pripraviť presne podľa návodu a verte, že vám chutiť bude.



Budete potrebovať: (6 porcií)
1 malú hlávkú bielej kapusty
trochu soli, trochu kryšt.cukru
2 mrkvy
1/2 hlávky zeleru
1 cibuľu
majonézu
kyslú smotanu
ocot, citrón

Postup:

Bielu kapustu nakrájajte na jemno a pridajte trochu soli. Miešajte ju jemne v miske rukami minimálne 2 minúty.

Potom pridajte strúhanú alebo nakrájanú mrkvu, zeler a trochu kryštálového cukru. Zľahka premiešajte.

Pridajte 2 lyžice majonézy a 2 lyžice kyslej smotany. Kvalitne zamiešajte vareškou.

Pridajte lyžicu octu a trochu citrónovej šťavy. Premiešajte a nechajte odstáť v chladničke aspoň 1 hodinu. Pred podávaním dochuťte soľou, ak je to potrebné.

Hotovo!

Dobrú chuť priatelia!

Váš hugo