KĀPOSTU SALĀTI NO HUGO





Kraukšķīgie kāpostu salāti ir ne tikai veselīgi, bet arī varen gardi.
Tie lieliski iederēsies kā piedeva pie gaļas ēdiena vai arī kā viegla ēdienreize ar svaigu maizi.

Jums būs nepieciešams:
Neliela balto kāpostu galva

Nedaudz sāls, nedaudz kristāliskā cukura
Pāris burkāni
1/2 selerijas saknes
Sīpols
Majonēze
Skābs krējums
Etiķis, citrons

Process:
Smalki sagrieziet kāpostus, pārkaisiet nedaudz sāls. Maigi jauciet tos traukā ar rokām vismaz 2 minūtes (lai kļūtu mazliet mīkstāki, bet kraukšķi tomēr saglabātu).
Tad pievienojiet rīvētus vai smalki sagrieztus burkānus un seleriju, nedaudz cukura. Viegli izcilājiet.
Pievienojiet 2 ēdamkarotes krējuma un 2 ēdamkarotes majonēzes (majonēzi var nelikt, tad liekam vairāk krējuma), pievienojiet ēdamkaroti etiķa un citrona sulu (abus vai vienu no tiem). Labi izmaisiet.
Ļaujiet ledusskapī nostāvēties vismaz 1 stundu. Ja nepieciešams, pirms pasniegšanas bagātiniet ar sāli.
GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo