

Salát coleslaw (52848)

Normovaný počet porcí: 10

Ingredience (suroviny):



Finální vzhled pokrmu:



1. 2.



3. 4.



5. 6.



Salát Coleslaw

Chutný zeleninový salát se základem z bílého zelí, který je velmi oblíbený v mnoha restauracích i fast foodech pro svou snadnou přípravu.

Ingredience 10 porcí

salát

2,5 ks	cibule
2,5 ks	větší mrkev
2,5 lžičce	sůl
2,5 hlávky	menší bílé zelí
0,6 ks	malý celer

zálivka

2,5 špetky	mletý pepř
500 g	majonéza
250 ml	smetana ke šlehání
2,5 lžičky	ocet
5 - 8 lžic	cukr krupice

Postup přípravy

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 nastroháme 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. Salát coleslaw podáváme k pečeným masům nebo s pečivem.