

Coleslawe salata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja glavicakupusa**
- **2 srednje šargarepe**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1jabuka**
- **1 cašakisele pavlake**
- **100 gmajoneza**
- **po ukususirce ili limun**
- **po ukusu so**
- **po ukusumaslinovo ulje**
- **po ukusubiber**

Priprema

Kupus i luk izrendajte na tanke listice. Šargarepu i jabuku izrendajte na sitno. Sve izmešajte i dodajte so, maslinovo ulje, sirce i biber.

Dobro izgnjecite rukama dok kupus ne omekša. Dodajte pavlaku i majonez i sve dobro sjedinite, ostavite kratko da odstoji u frižideru.

Savet

Za mene je coleslawe salata jedina dobra stvar nastala u amerikim restoranima brze hrane. Ova salata se savršeno slaže uz panirano i prženo meso, uz roštilj, a može i kao dodatak u sendvie.