

Koleslav salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** kupusa
- **2** srednje šargarepe

Za pripremu dresinga:

- **115 g** majoneza
- **2 kašičice** jabukovog sirceta
- **1 kašičica** limunovog soka
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **po ukusu** crni mleveni biber

Priprema

U odgovarajućoj posudi pomešajte majonez, so, šećer, jabukovo sirce, limunov sok i mleveni crni biber pa pripremljeni dresing ostavite u frižideru da odstoji jedan sat.

Kupus ocistite od spoljnih listova i korena, šargarepu oljuštite pa ih narendajte na krupno rende.

Postepeno dodajte preliv, mešajte polako i prestanite sa dodavanjem kada budete zadovoljni ukusom salate.

Servirajte u cinije i poslužite.

Savet