

## *Coleslaw salata (kremasta salata od kupusa)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 500** gsvježeg kupusa
- **1**praziluk
- **3**šargarepe
- **1** cašapavlake
- **3-4 kašik**majoneze
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **malosirca**
- so
- biber

### **Priprema**

Ocistiti i oprati povrce. Kupus naribajte, šargarepe sitno izrendajte. Praziluk isjecite na pola, po dužini, pa tanko nasjeckajte. Povrce sjedinite, dodajte ulje i sirce, pa zacinite po ukusu sa solju i biberom.

Dodajte pavlaku i majonezu, pa sve dobro sjedinite.

Gotovu salatu dekorišite (ja sam dekorisala kivanom šargarepom, krastavcima, zelenim dijelom praziluka) i poslužite. Odlicno ide uz meso, narocito roštilj.

## **Savet**

Inae u ovu salatu ide mladi luk, ali ja sam ovaj put koristila praziluk.