



Letné coleslaw s red'kovkami a pažitkou

Ingrediencie

- 908 g Kapusta surová
- 115 g Red'kovky, surové
- 60 g jarná cibuľka
- 40 g petržlen, čerstvý
- 80 g majonéza
- 1 lyžica biely vinný ocot
- 9 g Kapary, konzervované
- 2 g soľ
- 1 g čierne korenie

Postup

1. Zmiešajte jemnú majonézu s octom a jemne nasekanými kaparmi, dochuťte soľou a korením.
2. Nakrájajte kapustu, osoľte a nechajte 10 minút odstáť.
3. Red'kovky nakrájajte na tenké plátky, jarnú cibuľku a petržlenovú vňať. Pridajte k kapuste, zalejte omáčkou, premiešajte av prípade potreby okoreňte.

sacharidy	17.99 g
energie	119.17 kcal
tuky	4.83 g
proteín	3.83 g

Ⓛ 25

⊕ 4