

Czerwony colesław



Składniki

1 mała główka czerwonej kapusty
3 duże marchewki
2 duże czerwone cebule
1 jabłko
3 łyżki majonezu
3 łyżki musztardy
1 łyżka miodu
1 łyżka octu jabłkowego
Sól i pieprz do smaku

Opis wykonania

Żaden grill nie może odbyć się bez dobrej surówki.

Surówka colesław doskonale pasuje zarówno do mięs, jak i do ryb.

Opis przygotowania:

Kapustę poszatkuj, marchew oraz jabłko zetrzyj na tarce o grubym oczku, a cebulę pokrój w drobne piórka.

Z pozostałych składników przygotuj sos.

W misce wymieszaj dokładnie wszystkie składniki. Na koniec całość dopraw do smaku.

TIP

Aby skrócić czas przygotowania surówki wykorzystaj nakładkę szatkującą do twojego robota kuchennego. W kilka chwil warzywa będą posiekane i starte.

Składniki na sos przełóż do zakręcanego słoika. Po zakręceniu wstrząśnij nim jak najmocniej, tak aby wszystkie składniki się połączyły.

TIP TECHNICZNY

Dzięki wielozadaniowemu zestawowi siekającemu 5-w-1 OptiMUM bez wysiłku poszatkujesz kapustę. Uniwersalny rozdrabniacz szybko i dokładnie posieka warzywa, a Ty z łatwością przygotujesz idealne danie.