

Duhový Coleslaw

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si uděláme dresink, a to tak, že smícháme jogurt se smetanou, přidáme rozmělněný česnek, citronovou šťávu (2-3 PL) a podle chuti osolíme a opeříme. Dresink dáme odležet do lednice. Zelí nakrouháme do mísy a několik minut rukou promačkáváme, aby krásně změklo. Papriku (žlutou) zbavíme semínek a nakrájíme na tenké nudličky, cibulky (6 jarních) nakrájíme na kolečka. Nastrouháme mrkev, celer a řepu. Nakonec přidáme ještě rozinky a vše pořádně promícháme. Podáváme s dresinkem.

Ingredience

- Červená řepa - 250 g
- Mrkev - 200 g
- Paprika zelená - 70 g
- Zelí bílé - 250 g
- Česnek - 3 g
- Celer - 200 g
- Jedlá sůl - 4 g
- Cibulka jarní - 80 g
- Culinary citronová šťáva 100% 1 l - 30 g
- Rozinky - 50 g
- Pepř černý mletý 20 g - 2 g
- Choceňský smetanový jogurt bílý 150 g - 150 g
- MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana na vaření 200 ml - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

