

Niebo na talerzu

Uniwersalna i klasyczna, bardzo dobra surówka. Coleslaw, koleslaw znany z KFC czy sieci McDonald's. Do mięs z grilla, piekarnika i smażonych. Do wetknięcia w bułkę z domowym burgerem. Jeśli zostaje z obiadu, nasze kanapki na kolację z pieczonym mięsem czy wędliną mają chrupiącą dekorację z kapusty. Lubimy taki zestaw.

Aby siekana kapusta straciła na twardości i przyjemnie zmiękła, należy ją lekko osolić, ugnieść i zostawić na ok. pół godziny przed dodaniem reszty składników. Młodej wystarczy pięć, dziesięć minut. W lżejszej wersji można zastąpić majonez jogurtem naturalnym, choć smak nieco się zmieni. Ja mieszam pół na pół.



niebo na talerzu

składniki (na 3- 4 osoby):

- ok. 1/2 główki białej kapusty
- 1 marchewka
- mała cebula zwykła lub szalotka (nie lubię, nie daję)

- 1/4 łyżeczki soli
- łyżeczka, dwie cukru (może być puder, nie będzie wyczuwalnie chrupiący)
- duża szczypta pieprzu
- 2, 3 duże łyżki majonezu
- ew. łyżka, dwie maślanek
- 1,5 łyżeczki octu winnego
- łyżka soku z cytryny

Kapustę poszatковать. Można dodatkowo posiekać ją jeszcze drobniej nożem. Marchewkę zetrzeć na na grubych oczkach tarki, cebulę pokroić w drobną kostkę. Wszystko lekko osolić, wymieszać i ugnieść ręką w misce. Odstawić na 15 minut, by składniki zmiękły. Dodać resztę składników, wymieszać. Odstawić do schłodzenia w lodówce na godzinę, dwie.



Mówię Wam – niebo na talerzu;)