

# Ještě lepší Coleslaw

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

menší hlávkou bílého zelí

malinkatou cibulku

dvě mrkve

dvě lžice cukru

ocet, citronovou šťávu

drcený pepř a sůl

## Postup

očistěte hlávkou zelí

vemte co největší kudlu a nakoruhejte to zelí na cimpr-campr

to do větší mísy a k němu na drobno cibulku a nastrouhané mrkve

přidat dvě lžice cukru, pepř, sůl

okyselit podle vaší chuti (já použil dvě lžice vinného octa a lžici šťávy z limetky)

vše důkladně promísit

Tolik k základu, se kterým můžete dále po částech experimentovat, anebo ho můžete celý šoupnout do ledničky, než se rozmyslíte. Osvědčily se mi dvě variace tohoto základu. První je v podstatě klasický coleslaw protože k této základní směsi (od které si část odložíte do misky) přidáte smetanu a majonézu. Dávkování nechám na vás, ale doporučuji - šetřete obojím. Tato těžší varianta je výborná zejména po cca dvoudenním odležení v lednici a skoro se dotýká originálu z KFC.

Druhá varianta spočívá pouze v přidání kvalitního extra vergine olivového oleje. Nic víc, nic mí? - maximálně tak odležet. V podstatě už to není coleslaw, ale jiný podobný a srovnatelně osvěžující salát.