



## JERNEJ KITCHEN

# COLESLAW SOLATA (ZELJNA SOLATA)

Coleslaw solata je sveža, preprosta zeljna solata, narejena z domačo verzijo majoneze. Je lahka in odlična za piknike in kot priloga k mesu.

ZA 4 OSEBE  
PRIPRAVA: 15 MINUT

### COLESLAW SOLATA (ZELJNA SOLATA)

1 jajce  
100 ml repičnega olja  
3 žlice belega vinskega kisa  
1/2 žličke česna v prahu  
1 čajna žlička dijonske gorčice  
80 g grškega jogurta  
1/2 žličke soli  
1/4 žličke mletega črnega popra  
300 g korenja  
700 g mladega zelja  
2 žlici sesekljanega peteršilja

### PRELIV

Pripravimo preliv za solato. V posodo od blenderja damo jajce, olje, kis, česen v prahu, dijonsko gorčico in grški jogurt. Začinimo s soljo in poprom ter premešamo v gladek preliv.

### COLESLAW SOLATA

Zelje zelo drobno narežemo. Korenje olupimo in ga tudi zelo drobno narežemo. Damo v skledo in prelijemo s pripravljenim prelivom. Dodamo še sesekljan peteršilj za svežino in malo sveže mletega popra. Premešamo in hranimo v hladilniku do uporabe ali postrežemo.

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

blender ali palični mešalnik  
mandolina (poljubno)  
kuhinjski nož  
rezalna deska  
skleda