



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