

Kremasti coleslaw i rebarca

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

- 250 g bijelog kupusa
- 250 g crvenog kupusa
- 1 mrkva
- ½ ljubičastog luka

Za dressing:

- 85 g K Plus majoneze
- 90 g K Plus kiselog vrhnja
- 60 ml jabučnog octa
- 1 žličica šećera
- 1 žličica senfa
- 1 žličica papra
- Sol
- 2 RAW-ŠTILJ marinirana rebra pikant

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte majonezu, kiselo vrhnje, jabučni ocat, šećer, senf, papar i začinite sa soli. Narežite ili naribajte bijeli i crveni kupus na tanke trakice. Naribajte mrkvu. Luk narežite na tanke polumjesece.

Prelijte dressingom i dobro promiješajte. Čuvajte u hladnjaku.

Meso umotajte u aluminijsku foliju i pecite 45 minuta na 180 C. Izvadite iz folije i nastavite peći još 45 minuta, dok nije mekano.

Po želji zadnjih 5 minuta pečenja premažite BBQ umakom. Narežite i poslužite uz salatu.