

Kremasti coleslaw i rebarca

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 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

Nutritivne vrijednosti

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.