



# 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.