




# Mediteranski coleslaw i rebarca

 NAČIN PRIPREME  
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

500 g bijelog kupusa  
1 krastavac  
½ crvene paprike  
½ ljubičastog luka  
3 žlice maslina  
100 g Aretos sira

### Za dressing:

60 ml maslinovog ulja  
Sok i korica 1 limuna  
1 žličica šećera  
1 žličica senfa  
½ žličice češnjaka u prahu  
½ žličice origana  
Sol  
2 RAW-ŠTILJ marinirana rebra pikant

## Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte maslinovo ulje, limunovu koricu, limunov sok, šećer, senf, češnjak, origano i začinite sa soli. Narežite ili naribajte bijeli kupus na tanke trakice. Narežite krastavac i papriku na štapiće. Luk narežite na tanke polumjesece. Prelijte dressingom i dobro promiješajte. Dodajte masline i izmravljeni Aretos sir. 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. Narežite i poslužite uz salatu.



