




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

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.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



