



# Зимовий салат з червонокачанної капусти, моркви та яблука

⌚ 10—20 хв 

## Приготування

### Інгредієнти 2 порц.

♦ = Kotányi Produkte

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| 300 г   | Червонокачанної капусти |
| 2 шт.   | Моркви                  |
| 1       | Яблуко                  |
| 50 г    | Молодого шпинату        |
| 20 г    | Волоських горіхів       |
| 0.5 шт. | Граната                 |

Для заправки:

|           |                          |
|-----------|--------------------------|
| 30 мл     | Оливкової олії           |
| 0.5       | Лимона (сік)             |
| 0.25 ч.л. | Гірчиці                  |
| 1 ч.л.    | Меду                     |
| 0.5 ч.л.  | ♦ Сіль морська йодована  |
| 0.5 ч.л.  | Петрушки                 |
| 1 щіпка   | ♦ Чорний перець, мелений |
| 1 щіпка   | Імбиру меленого          |
| 0.5 ч.л.  | ♦ Орегано, подрібнений   |

- 1 Очистіть і натріть моркву та капусту. Яблуко помийте, очистіть і наріжте брусочками. Потім подрібніть волоські горіхи і промийте шпинат. Окремо змішайте всі інгредієнти для заправки.
- 2 Викладіть капусту, яблуко, гранат, моркву та шпинат у велику миску, полийте заправкою та ретельно перемішайте. Потім посипте волоськими горіхами і подавайте до столу.

