

Зимовий салат з червонокачанної капусти, моркви та яблука

10—20 хв

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

Приготування

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.