



## Coleslaw z młodej kapusty z pesto

 Nikita

Polecane na: [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

### Składniki:

marchewka młoda - 150 g  
młoda kapusta - 300 g  
śmietana 18% gęsta - 2 łyżka  
pesto bazyliowe - 2 łyżka

ocet balsamiczny jasny lub ocet winny biały (opcjonalnie jabłkowy) - 1-2 łyżka  
sól - 1/2-3/4 łyżka  
pieprz czarny świeżo mielony - 1/4 łyżeczka  
ksylitol lub erytrol (lub cukier) - 1,5-2 łyżeczka

**Dodatkowe info:** Sałatkę można przygotować także dzień wcześniej.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Marchewkę obrać, pokroić na kawałki. Kapustę oczyścić z wierzchnich liści, pokroić na kawałki. Kapustę i marchewkę rozdrobnić w malakserze (opcjonalnie marchew zetrzeć na tarce, a kapustę drobno posiekać). Do rozdrobnionych warzyw dodać śmietanę, pesto, ocet balsamiczny, sól, pieprz i erytrol, dobrze wymieszać (można to zrobić z pomocą robota).

**KROK 2:** Odstawić na 30 minut. Ewentualnie doprawić sałatkę do smaku. Sałatka jest pyszna jako dodatek do drugiego dania, kanapek lub jako samodzielna przekąska.