




Coleslaw z pekanami z winogronami i miechunką

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [sałatki](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

Składniki:

kapusta - 1/4 szt.

marchew - 1 szt.

zielone jabłko np. granny smith - 1 szt.

orzechy pekan - 1 garść

winogrona zielone - 2 garść

Sos: -

majonez np. wegański - 1 łyżka

syrop klonowy - 1 łyżka

ocet jabłkowy - 1 łyżka

sól i pieprz - - do smaku

oliwa z oliwek - 2 łyżka

miechunka - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę poszatkować drobno, posolić i ręką lekko ugnieść. Jabłko pociąć na zapałki, marchew zetrzeć na tarce na dużych oczkach. Winogrona przeciąć na pół, jak i również orzechy przeciąć wzdłuż na pół i uprażyć chwilę na patelni. Wszystkie składniki umieścić w misce i wymieszać z sosem.