

Erikli Lahana Salata

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~92 kcal

Açılış 13/10

Polonya usulü erikli lahana salata, lahanayı taze erik ve dereotuyla buluşturarak tatlı ekşi bir salata yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Beyaz lahana
- 4 adet Erik
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Yeşillikleri ve ana malzemeleri ayırma aşamasında kase kalabalıklaşmasın.
2. Lahanasını önce doğrayıp 1 dakika tuzla ovun, lifler yumuşasın.
3. Erikleri dilimleyip sosu hazırlayın.
4. Malzemelerini 1 dakika nazikçe karıştırarak servis edin, doku ezilmesin.
5. Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, sos tanelere işlesin diye sonra tabaklayın.
6. Karşınmış tabağa alın yeşillikler ezilmesin diye üstten bastırmayın.

PÜF NOKTASI

Eriği ince dilimlemek lahanayla daha kolay karışmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Erikli lahana salatasını küçük kasede sunup erik dilimlerini dereotunun üstüne yerleştirin.