

סלט כרוב שמיר וחמוציות



רכיבים

- 1/2 2/1 ראש כרוב בינוני (כ-350 גרם)
- 1/3 3/1 זר שמיר
- גרם חמוציות
- גרם שקדים
- 1/2 2/1 בקבוק רוטב לסלט וינגרט אסם (145 מ"ל)

הכנה

1. חותכים את הכרוב לרצועות דקות.
2. קוצצים את השמיר ומוסיפים לקערת הכרוב.
3. מוסיפים את החמוציות.
4. קולים את השקדים הפרוסים במחבת עד להשחמה קלה ומוסיפים לסלט. מערבבים לסלט אחיד.
5. כרבע שעה לפני מועד ההגשה מוסיפים 1/2 בקבוק רוטב לסלט.
6. מערבבים היטב את כל הרכיבים עד שהם עטופים ברוטב באופן אחיד ומגישים.

20 דקות

4 servings 4