

# Sałatka colesław z pomarańczowo-sezamowym sosem winegret

Podobnie jak brokuły, kapusta ma silne działanie przeciwnowotworowe, a ta sałatka jest doskonałym sposobem, by zjeść jej więcej. Kapusta pekińska różni się wyglądem od kapusty białej lub czerwonej. Ma ona wydłużony kształt i miękkie, postrzępione listki oraz delikatniejszy smak.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

10 minut

## LICZBA PORCJI:

6

---

## SKŁADNIKI:

1/4 szklanki soku świeżo wyciśniętego z pomarańczy  
2 łyżki octu z wina ryżowego  
1 łyżka świeżo utartego imbiru  
1 ząbek czosnku, wyciśnięty  
1/2 łyżeczki soli  
2 łyżki ciemnego oleju sezamowego  
1 główka kapusty pekińskiej, poszatkiwanej

3 marchewki, posiekane  
1 pęczek cebuli dymki, pokrojonej w cienkie krążki  
2 łyżki prażonego sezamu

#### **PRZYGOTOWANIE:**

1) W dużej misce wymieszać sok pomarańczowy z octem, imbirem, czosnkiem i solą. Wlać olej i ubić widelcem. Dodać kapustę pekińską, marchew i cebulę dymkę. Starannie wymieszać. Odstawić na 30 minut lub wstawić do lodówki na 2 godziny. Przed podaniem posypać sezamem.

#### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 98 kcal, 2 g białka, 9 g węglowodanów, 3 g błonnika, 6 g tłuszczów (w tym 1 g NKT), 0 mg cholesterolu, 229 mg soli