**Рецепт салата из капусты Коул Слоу**

**Ингредиенты**

Капуста белокочанная – 700 г

Морковь – 130 г

Ананас консервированный – 120 г

Сок персиковый – 100 мл

Майонез – 120 г

Соль – 10 г или по вкусу

Сахар – 20 г или по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить салат Коул Слоу? Для начала подготовим ингредиенты. Белокочанную капусту для салата лучше взять твёрдую, чтобы кочан был плотный, так его будет удобней мелко шинковать.

**Шаг 2**

Капусту как можно тоньше шинкуем. Это удобно сделать специальным ножом-шинковкой или тёркой для тонкой нарезки капусты. Нашинкованную капусту отправляем в миску или другую ёмкость, в которой мы будем собирать салат.

**Шаг 3**

Морковь для салата лучше взять хорошего качества и небольшого размера, поскольку крупная морковь кормовых сортов имеет не очень приятный вкус. Очищаем её и натираем на крупной стороне тёрки. Отправляем в капусту.

**Шаг 4**

Затем салат солим, добавляем сахар и тщательно перемешиваем ингредиенты.

**Шаг 5**

Кладём кусочки консервированных ананасов, вливаем персиковый сок.

**Шаг 6**

Добавляем майонез и снова всё аккуратно перемешиваем, чтобы не повредить кусочки ананаса.

**Шаг 7**

Приготовленный салат Коул Слоу отправляем в холодильник на 20-30 минут. За это время капуста в салате даст сок и все ингредиенты хорошо соединятся между собой.

**Шаг 8**

Достаём, ещё раз перемешиваем и раскладываем по порционным тарелкам. Салат получился очень вкусным, ароматным и сочным, с хрустящей капустой.

**Шаг 9**

Подаём его на обед или как гарнир к любым блюдам из мяса и птицы или просто с картошкой на ужин.

Приятного аппетита!