

Pikantní salát z kysaného zelí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sušená chilli paprička 1 ks
- Cibule 1 ks
- Kysané zelí 300 g
- Cibule 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Olej 1 lžíce
- Sůl 1 svazek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a mrkev oloupeme. Cibuli jemně nasekáme a mrkev nahrubo nastrouháme. Papričku rozdrtíme a umeleme v mlýnku na koření. Pokud papričku nemáme, použijeme koupené mleté chilli koření.

Kysané zelí smícháme s jemně nasekanou cibulí, nastrouhanou mrkví a lžící oleje. Podle chuti osolíme a okořeníme umletými chilli papričkami. Milovníci ostrých chutí mohou salát i opepřit.

Pikantní salát z kysaného zelí necháme v chladu uležet, nejlépe do druhého dne. Před podáváním ho můžeme ozdobit tenkými plátky mrkve.