

Čínské zelí se zázvorem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Čínské zelí 1 ks
- Med 1 lžíce
- Rozinky 100 g
- Zázvor 1 ks
- Kešu natural 100 g
- Dýňová semínka 50 g
- Citrón 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pečlivě očištěný neloupaný zázvor nakrájíme najemno. Čínské zelí nakrájíme na nudličky. Rozinky spaříme a rozkrojíme na poloviny.

Připravíme si zálivku. Zázvor smícháme s olejem, rozinkami, kešu a dýňovými semínky. Podle chuti ji lehce osolíme a opepříme.

Zálivku smícháme s nudličkami zelí a podle chuti okyselíme šťávou z citronu a přisladíme medem.

Čínské zelí se zázvorem dáme do lednice uležet a vychladit. Podáváme s rýží nebo brambory.