

Zelný salát s pomerančem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Limetka 2 ks
- Mandle 100 g
- Olej 2 lžíce
- Hlávkové zelí 1 ks
- Pomeranč 3 ks
- Sůl 1 ks
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hlávkové zelí omyjeme, očistíme a nakrájíme na drobné nudličky. Nakrájené zelí vložíme do misky, osolíme a zlehka promícháme. Přebytkovou šťávu slijeme.

Limetky omyjeme, rozkrojíme a vymačkáme z nich šťávu. Pomeranče oloupeme a nakrájíme na menší kostky.

Do misky přidáme limetkovou šťávu, cukr, olej a nakrájený pomeranč. Důkladně promícháme a dáme vychladit do ledničky.

Mezitím si spaříme mandle, vodu slijeme a mandle oloupeme. Mandle nakrájíme na jemné nudličky.

Vychlazený salát vytáhneme z lednice, rozdělíme do menších misek, posypeme nakrájenými mandlemi a podáváme.