

Barevný peknigský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkové zelí 1 ks
- Cherry rajčata 10 ks
- Vinný ocet 10 dl
- Olivový olej 5 kapka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pekingské zelí očistíme a natrháme na menší kousky. Nůž nepoužíváme, abychom zachovali co nejvíce vitamínů. Cherry rajčátka omyjeme a nakrájíme na menší kousky.

Zeleninu dáme do misky, přidáme olivový olej a vinný ocet - všeho podle chuti. Kdo má rád, přidá i koření, ale není třeba.

Barevný pekingský salát necháme řádně vychladit a podáváme s pečivem.

