

Zelný salát s čedarem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená cibule 1 ks
- Čedar 120 g
- Bílé zelí 400 g
- Mrkev 1 ks
- Cukr 4 lžíce
- Citrónová šťáva 5 lžíce
- Majonéza 10 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z hlávky zelí oddělíme listy, které potom důkladně propláchneme, otřepeme a nakrájíme na slabé proužky. Větší mrkev oškrábeme a odkrojíme konce. Oloupanou cibuli nakrájíme na tenká kolečka. Citron vymačkáme a šťávu promícháme s cukrem. Čedar nastrouháme na jemném struhadle.

Mrkev nakrájíme á la julienne, tedy na slabé proužky. Nakrájené zelí vložíme do větší mísy a zelí osolíme. Osolené zelí rukama prohněteme skoro jako těsto, aby zelí získalo křupavější chuť. K zelí přidáme mrkev, cibuli a citronovou šťávu s cukrem. Nakonec zelný salát promícháme s majonézou, solí a nastrouhaným čedarem. Promíchanou směs necháme alespoň hodinu v lednici dobře vychladit.

Zelný salát s čedarem podáváme s pečivem, ale i jako přílohu ke steakům.

