

Zelný salát s křenem a šunkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 100 g
- Sterilované zelí 1 ks
- Strouhaný křen 3 lžíce
- Kysaná smetana 1 ks
- Jablko 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí nakrájíme na menší kousky. Jablko oloupeme a nastrouháme. Šunku nakrájíme na nudličky.

K zelí přidáme křen, jogurt, šunku, nastrouhané jablko, pepř a sůl. Křen používám svůj domácí (křen od babičky), ale nebude na škodu i jiná forma těchto vitamínů.

Zelný salát s křenem a šunkou podáváme s pečivem. Můžeme ho použít i jako přílohu k pečenému nebo grilovanému masu.