

Zelný salát s křenem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlávkové zelí 1 ks
- Strouhaný křen 2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí nakrájíme na tenké nudličky a osolíme. Pořádně promícháme a rukama promačkáme. Přidáme lžici cukru, citronovou šťávu a necháme cca 30 minut, aby nám zelí pustilo šťávu. Mezitím si

nadrobno nastroháme křen, který poté přimícháme k zelí, vlijeme lžící oleje a promícháme. Ochutnáme a podle chuti přidáme sůl, cukr nebo citronovou šťávu.

Zelný salát s křenem můžeme použít i jako přílohu k pečenému nebo grilovanému masu.