

Zelný salát s octovou zálivkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Zelí 500 g
- Křen 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Cukr krupice 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zelí omyjeme, očistíme a nakrouháme na nudličky. Mrkev očistíme a nastrouháme.

Zelí vložíme do misky a spaříme vroucí vodou. Vodu necháme vychladnout, zelí přecedíme a přidáme k němu nastrouhanou mrkev. Kdo má rád křen, může jej do salátu přidat.

K zelenině přilijeme zálivku připravenou z cukru, soli, octa a oleje, poměr ingrediencí lze podle chuti upravit.

Zelný salát s octovou zálivkou necháme alespoň přes noc odležet.