

Litoměřický zelný salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Jablko 100 g
- Hlávkové zelí 250 g
- Mrkev 50 g
- Sterilované okurky 50 g
- Cibule 50 g
- Ocet 1 ks
- Smetana 100 g
- Cukr 1 ks
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu a jablka očistíme. Zelí nakrájíme na nudličky, osolíme a dlaní trochu upěchujeme. Jablka, mrkev, okurky a cibuli nakrájíme na půl kolečka.

Majonézu rozšleháme se smetanou. Ochutíme je solí, pepřem, cukrem a můžeme lehce okyselit octem.

Zelí prohrábneme lžící a vmícháme mrkev, okurky, cibuli a nakonec i jablka. Litoměřický zelný salát spojíme připravenou majonézou a necháme vychladit.

Vychlazený litoměřický zelný salát je křupavý. Podáváme jej jako hlavní chod nebo jako přílohu k pečeným či grilovaným masům.