

Křupavý salát z pekingského zelí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Jablko 1 ks
- Kiwi 1 ks
- Pekingské zelí 1 ks
- Voda 2 lžíce
- Olej 2 lžička
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Z vody, citronové šťávy, oleje a soli vymícháme zálivku, kterou podle chuti osladíme.

Oprané zelí posekáme na nudličky. Jablko oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kostičky, kiwi oloupeme, ale nemusíme a nakrájíme na plátky.

Zelí, jablko a kiwi promícháme, rozložíme na mísu a přelijeme zálivkou.

Křupavý salát z pekingského zelí vychladíme a pak jej podáváme s celozrnným kouskem pečiva.