

Zelný salát se smetanou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlávka zelí 1 ks
- Petržel 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Olej 3 lžíce
- Vejce 2 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Smetana 300 ml
- Pepr, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěnou hlávku zelí povaříme krátce v osolené vodě, vyjmeme, necháme dobře okapat a nakrájíme na drobné nudličky.

Salátovou misku vytřeme česnekem a dáme do ní zelí.

Olej smícháme s citronovou šťávou, přidáme vejce rozšlehané ve smetaně, osolíme, opepříme a ve vodní lázni ušleháme do zhoustnutí.

Směs nalijeme na zelí, promícháme a dáme vychladit.

Před podáváním nazdobíme zelný salát se smetanou snítky petrželky.