

Zelí s křenem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Křen 1 hrnek
- Deko 1 balíček
- Olej 2 hrnek
- Cibule 1 kg
- Cukr 500 g
- Zelí 5 kg
- Ocet 750 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Zelí zbavíme vrchních listů, očistíme a nakrouháme.

Cibule a křen oloupeme. Křen nastrouháme a vmačkáme do hrnku, abychom docílili požadovaného množství. Cibuli můžeme nasekat najemno.

Zelí důkladně smícháme s cibulí, křenem, cukrem, octem, olejem a dekem zbavených kuliček (hořčičného semínka). Směs necháme do druhého dne v chladu uležet.

Druhý den zelí napěchujeme do skleniček, ale nezavazujeme.

Zelí s křenem je skvělé k masu i jen tak samotné.