

Zelný salát po hanácku

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Červené sterilované zelí 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Majonéza 100 g
- Cibule 1 ks
- Sterilované okurky 2 ks
- Hořčice 1 ks
- Cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Červené sterilované zelí 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Majonéza 100 g
- Cibule 1 ks
- Sterilované okurky 2 ks
- Hořčice 1 ks
- Cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zelí si nakrájíme na jemné nudličky. V osolené vodě je povaříme tak, aby nezměkly a zůstaly

křupavé. Scedíme, necháme okapat a vychladnout.

Připravíme si zálivku: majonézu zředíme trochou citronové šťávy nebo octu.

Když máme zelí vychladlé, zalijeme zálivkou a smícháme s jemně nakrájenou cibulkou a okurkou. Přidáme horčici, cukr a sůl podle chuti.