

Lovecký salát s jablky a křenovým zelím II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kysané zelí 350 g
- Jemně nastrouhaný křen 1 lžíce
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř - dle chuti 1 špetka
- Lovecký salám 200 g
- Menší kyselá jablka 2 ks
- Nasekaná pažitka 1 lžíce
- Tmavý chleba 3 plátek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí dejte do síta a nechte okapat. Pak je přendejte do mísy, promíchejte s křenem a olejem a podle chuti osolte. Salám nakrájejte na kousky, jablka zbavte jádřinců, nakrájejte je na měsíčky a vše vmíchejte do ochuceného zelí. Nakonec salát dochuťte solí a pepřem, posypejte pažitkou a doplňte kousky tmavého chleba.