

Hanácký salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Majonéza 250 g
- Cibule 1 ks
- Sterilované červené zelí 1 ks
- Cukr krystal 1 lžička
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zelí otevřeme, slijeme nálev a trochu pokrájíme, aby nebylo tak dlouhé. Pokrájené zelí dáme do mísy.

K zelí přidáme najemno pokrájenou cibuli, sůl, podle chuti pepř a cukr.

Nakonec přimícháme majonézu. Kdo má rád může použít tatarku. Vše dobře promícháme a dáme na půl hodiny do chladničky, aby se vše rozleželo. Nejlepší je salát druhý den.