

# Salát z hlávkového zelí s olivami a bazalkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Okurka 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Olivy 100 balíček
- Hlávkové bílé zelí 1 ks
- Rajče 5 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Bazalka 1 ks
- Pepr, sůl 1 špetka
- Zelená cibulová nať 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Zelí jemně nakrájíme nebo nakrouháme, posolíme, pokapeme citronovou šťávou a olivovým olejem, promícháme a necháme alespoň 15 minut uležet. Množství zelí volíme podle velikosti hlávky.

Mezitím si omyjeme rajčata a okurku a nakrájíme je na malé kousky. Pokud máme okurku z vlastní zahrádky, chemicky neošetřenou, krájíme ji i se slupkou. Olivy scedíme a rozkrájíme na kolečka, bazalku jemně nasekáme, cibulovou nať také jemně rozkrájíme.

Proleželé bílé zelí smícháme s rozkrájenou zeleninou, osolíme a opeříme. Salát z hlávkového zelí s

olivami a bazalkou podáváme samotný, nebo jako přílohu k pečenému a smaženému masu.