

# Pikantní kapustový salát

**Kategorie:** [Zdravá strava](#)

**Autor:** afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Nasekaná petrželka 2 lžíce
- Kapusta 1 ks
- Nasekaný kopr 2 lžíce
- Zakysaná smetana 200 ml
- Pepř, sůl 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kapustové listy spaříme a jemně nakrájíme. Smícháme je s koprem a petrželkou, zalijeme smetanou, ochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem.

Dobře promícháme a necháme vychladit.

Podáváme v menších miskách. Salát ozdobíme lžící smetany, plátkem citronu a špetkou čerstvě nasekané petrželky.