

Salát z červeného zelí a cukety

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 1 stroužek
- Cibule 1 ks
- Cuketa 300 g
- Červené zelí 300 g
- Hořčice 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Červené víno 1 dl
- Sójová omáčka 4 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí nakrájíme na tenké nudličky, osolíme a necháme hodinu odležet. Vodu pak slijeme. Cuketu nahrubo nastrouháme, necháme na cedníku okapat a poté promícháme se zelím.

Přidáme na kolečka nakrájenou cibuli a prolisovaný česnek. Zalijeme zálivkou, kterou jsme připravili smícháním všech potřebných ingrediencí. Salát z červeného zelí a cukety dobře promícháme a necháme v chladu rozležet.

Salát z červeného zelí a cukety podáváme samostatně nebo jako přílohu k masům.

