

Babiččino zelí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Mrkev 1 ks
- Majonéza 1 šálek
- Bílé zelí 1 ks
- Citrón 1 ks
- Feferonka 1 ks
- Kopr 1 šálek
- Vroucí voda 1 šálek
- Mořská sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Zeleninu očistíme. Zelí nakrouháme, feferonku nasekáme a mrkev nastrouháme. Kopr opereme a nasekáme. Místo čerstvého můžeme použít 2 lžíce sušeného kopru. Z citronu vymačkáme šťávu.

Zelí přelijeme vroucí vodou, osolíme a propracujeme tak, aby změklo. Přidáme karotku a feferonku, citronovou šťávu, kopr a majonézu. Babiččino zelí dobře promícháme a dáme vychladnout.

Babiččino zelí podáváme jako přílohu k masu. Zelí může zůstat v lednici i několik dnů.