

Teplý salát s červeným zelí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- citrónová šťáva 1 ks
- cukr krystal 3 lžíce
- červená řepa 1 ks
- červené zelí 700 g
- jabka 2 ks
- máslo 6 plátek
- badyán 2 ks
- skořice 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Červené hlávkové zelí očistíme a nakrájíme na nudličky. Červenou řepu oloupeme a nakrájíme také na tenké nudličky. Očištěnou cibuli pokrájíme na půlkolečka. Také jablka oloupeme, odstraníme jádřinec a rozkrájíme na kousky. Vše dáme do hrnce, promícháme s citronovou šťávou, skořicí, badyánem, cukrem a solí. Povrch obložíme plátky másla. Přiklopíme poklicí. Vložíme do trouby a společně dusíme 2 hodiny při 160°C. Salát občas promícháme. Podáváme je teplý.