

Zelí s křenem a jablky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Slunečnicový olej 3 l
- Jablko 1 kg
- Cibule 1 kg
- Cukr krupice 3 kg
- Kvasný ocet 1 l
- Hlávkové zelí 1 ks
- Křen 200 g
- Deko 1 balíček
- Sůl 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí a jablka očistíme. Zelí jemně nakrouháme. Cibuli taky a smícháme ji se zelím. Jablka nastrouháme.

V míse smícháme zelí s jablky, cukrem, nakládací směsí, strouhaným křenem, solí, pepřem a octem. Vše opravdu poctivě promícháme. Zelí s křenem a jablky necháme 8 hodin odpočinout. Pak přilijeme olej, promícháme a za občasného míchání jej pěchujeme do sklenic. Ty ihned uzavřeme. Zelí s křenem a jablky necháme zrát 5 - 6 dní.

Zelí s křenem a jablky podáváme jako přílohu k masům nebo do salátů.