

Salát z pekingského zelí se sýrem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 3 ks
- Sterilovaná kukuřice 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Pekingské zelí 1 ks
- Olivový olej 1 l
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Tatarská omáčka 5 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme a omyjeme. Zelí a rajčata nakrájíme na kousky a salátovou okurku na kolečka. Tvrdý sýr nastrouháme nahrubo, kukuřici scedíme a necháme okapat.

Nakrájenou zeleninu dáme do mísy, přidáme kukuřici a sýr a osolíme. V misce smícháme tatarku, ocet, olej a hořčici, vlijeme do salátu a zlehka zamícháme. Salát z pekingského zelí se sýrem dáme vychladit.

Salát z pekingského zelí se sýrem podáváme jenom tak nebo s chlebem.

