

Těstovinový salát se zelím

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bílé zelí 1 ks
- Vejce 3 ks
- Těstovinové flíčky 300 g
- Petržel 1 ks
- Cibule 1 ks
- Vinný ocet 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Kmín 1 ks
- Bílé víno 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Flíčky uvaříme podle návodu na obalu, okapeme, omastíme olejem a necháme vychladnout. Zelí očistíme, zbavíme košťálu a nakrájíme na čtverečky. Cibuli oloupeme a usekáme nahrubo. Vejce uvaříme natvrdo a oloupeme. Vychladlá potom nastrouháme na hrubém struhadle.

Zelí osolíme, podlijeme trochou vody a podusíme do poloměkka. Potom slijeme vodu a zelí necháme okapat. Na oleji zpěníme cibuli, přidáme k ní zelí, ochutíme drceným kmínem, podlijeme vínem a dodusíme doměkka. Hotové zelí necháme okapat a vychladnout.

V míse smícháme flíčky se zelím, vejci a bylinkami. Podle potřeby dochutíme, popřípadě okyselíme a necháme v lednici asi 20 minut rozležet.

Těstovinový salát podáváme vychlazený jako přílohu k masům nebo samostatně s hlávkovým salátem.