

Zelný salát s křenem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zelí 40 g
- Strouhaný křen 2 lžíce
- Jablko 2 ks
- Cibule 1 ks
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule a jablka očistíme. Zelí překrájíme, cibuli nakrájíme nadrobno a jablka také nakrájíme.

Zelí smícháme s cibulí, křenem a jablky.

Z oleje, šťávy, láku a cukru připravíme podle chutí zálivku.

Zelný salát s křenem přelijeme zálivkou, promícháme a můžeme podávat. Zelný salát s křenem je dobré nechat trochu vychladit a uležet, aby se spojily všechny chutě.