

Zelný vlašský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 1 ks
- Sterilované zelí 250 g
- Měkký salám 200 g
- Česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí slijeme, propláchneme, necháme okapat a pokrájíme. Salám oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Česnek oloupeme a utřeme se solí.

Do mísy dáme zelí, přisypeme salámové kostičky, spojíme majonézou a ochutíme utřeným česnekem.

Mísu uzavřeme a dáme do lednice rozležet.

Zelný vlašský salát podáváme k pečenému masu nebo i jenom s pečivem.