

Křupavý salát s brusinkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Červené zelí 500 g
- Řapík celeru 2 ks
- Kapustičky 200 g
- Červené jablko 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Oříšky 180 g
- Sýr s modrou plísní 100 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- **Na zálivku**
- Olivový olej 6 lžíce
- Zavařené brusinky 4 lžíce
- Pomerančová šťáva 5 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vše nakrájejete

Zelí, celer, kapustičky a jablko buď nakrouhejte na jemné plátky v robotu, nebo ručně nakrájejte. Mrkev nastrouhejte na hrubší nudličky.

2. Připravte zálivku

V misce prošlehejte olej, brusinky a pomerančovou šťávu.

3. Všechno smíchejte

Zeleninu, jablko a oříšky vsypte do velké mísy, zalijte zálivkou a lehce, ale důkladně promíchejte. Osolte (opatrně, sýr může být hodně slaný) a opepřete. Posypte kousky sýra.