

Kapustový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Cukr 110 g
- Kuličkový pepř 4 ks
- Bobkový list 2 ks
- Sůl 2 lžička
- Hlavu zelí 1 ks
- Ocet 0.2 l
- Voda 0.5 l
- Hořčicné semeno 40 kulička
- Nové koření 4 kulička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Všechny ingredience kromě zelí dáme do kastrůlku a přivedeme k varu. Kastrol dáme pryč ze sporáku a necháme 15 minut odstát, aby se vylouhovalo koření. Zatím nakrájíme zelí na tenké nudličky. Hotový nálev přecedíme a zalijeme jím zelí. Teplý nálev zelí změkne. Salát promícháme a můžeme podávat. Pokud je ještě salát příliš teplý, můžeme ho nechat ještě chvíli ochladit.