

Pikantní salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hlávkové zelí 2.5 kg
- Paprika masitá 1 kg
- Cibule 500 g
- Mrkev 500 g
- Cukr 400 g
- Feferonka 4 ks
- Ocet 500 ml
- Rostlinný olej 500 ml
- DeKo 1 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Zelí a cibuli nastrouháme na hrubo nebo nakrájíme. Mrkev nastrouháme na jemno. Papriky bez jadřinců nakrájíme na nudličky. Feferonky nakrájíme na jemno. Vše promícháme ve větší nádobě, přidáme cukr, ocet, olej a DEKO. Znovu promícháme a necháme den uležet. Potom napěchujeme do sklenic a uzavřeme víčkem. Uschováme v chladu.