

Salát z kysaného zelí

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kysané zelí 500 g
- Mrkev 1 ks
- Cibule 1 ks
- Kmín 1 ks
- Sůl 1 ks
- Cukr 1 ks
- Citronová šťáva (citronka) 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kysané zelí smícháme s nakrájenou cibulí a mrkví, kterou jsme předtím postrouhali na hrubším struhadle. Přidáme kmín, a osolíme dle chuti. V hrnku si připravíme zálivku z cukru a citronové šťávy. (Namísto vody a citr. šťávy můžeme použít i lák z kysaného zelí, do kterého přidáme cukr. Vše podle chuti). Zalijeme salát. Nakonec přidáme trochu oleje a necháme v ledničce uležet.