

Zelný salát s kořením a cibulí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 2 ks
- hlávkové zelí 3 kg
- **podle chuti**
- ocet 1 ks
- cukr 1 ks
- kmín 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hlávkové zelí nakrouháme a dáme vařit se solí a kmínem. Vaříme jen aby bylo na skus. Ani tuhé, ani rozvařené. Větší cibule očistíme a nakrájíme.

Do mísy dáme cibuli a zasypeme ji horkým přecezeným zelím. Tím cibuli spaříme.

Zelný salát s cibulí ochutíme mletým pepřem, mletým cukrem, octem a je-li potřeba ještě solí. Salát musí být sladkokyselý.

Zelný salát s cibulí necháme vychladit a pak můžeme podávat.

