

Hanácký salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Červené zelí 500 g
- Majonéza 200 g
- Cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Ocet, voda 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nakrájíme zelí na kratší nudličky, zalijeme 200 ml vody, osolíme a vaříme asi pět minut v tlakovém hrnci. Uvařené zelí scedíme a necháme vychladnout. Dáme do misky a přimícháme majonézu, nakrájenou cibuli, opepříme a přidáme asi 2 lžíce octa. Necháme alespoň 1 den proležet a potom teprve podáváme s pečivem.