

Křupavý zelný salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hlávka bílého zelí 1.2 ks
- Sůl 1 lžička
- Cukr 1 lžíce
- Kmín 1.2 lžička
- Pepř - dle chuti 1 špetka
- Ocet nebo citronová šťáva 1 lžička
- Hladkolistá petrželka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí nakrouhejte v robotu nebo nožem nasekejte na co nejtenčí nudličky. Ve velké míse ho osolte,

pocukrujte (množství vyladíte podle chuti), přidejte trochu kmínu, pepř a zakápněte octem nebo citronovou šťávou a nechte půl hodiny odležet, aniž by jste zelí míchali. Pak zelí rukou pořádně promačkejte, dělejte to klidně 10 minut - krásně tím zkřehne. Pak nechte proležet (klidně i den) a podávejte.

Poznámka:

1 den uležení