

Chutný salát z čínského zelí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **SALÁT**

- hlávka čínského zelí 1 ks
- rajská jablíčka 3 ks
- salátová okurka 1 ks
- sterilizovaná kukuřice 1 plechovka
- tvrdý strouhaný sýr 200 g

- **DRESING**

- tatarská omáčka 5 lžíce
- olej 1 lžíce
- hořčice 1 lžíce
- ocet 1 lžíce
- sůl 4 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čínské zelí rozebereme na listy, umyjeme a nakrájíme na proužky - hrubou dužinu z vrchních listů vykrajujem...nachystejte si největší mísu - bude toho až moc, přidáme nadrobno nakrájenou okurku, rajská jablíčka, vsypeme kukuřici, a nejemno nastrouhaný sýr, a dobře promícháme - nelekněte se toho množství, až to pustí šťávu, zbude z toho jen polovička. Smícháme tatarskou omáčku, hořčici, trochu oleje a ocet... Zamícháme salát - jemně přisolíme - podle chuti.. a dáme alespoň na 20 minut

do chladničky. A už je z něho jen polovička - stávnatoučká !. vhodné k játrům s rýží a k večeři už jen ten salátek