

Salát z hlávkového zelí se zálivkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 1 ks
- Hlávka zelí 1 ks
- Cibule 1 ks
- Paprika, kapie 1 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 lžička
- Voda 4 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Sójová omáčka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí očistíme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na jemné nudličky. K zelí přidáme nahrubo nastrouhanou mrkev, nakrájenou kapii a na tenké prstýnky nakrájenou cibuli.

Ze všech uvedených surovin vymícháme zálivku, můžeme přidat i trochu kmínu.

Zeleninu zalijeme zálivkou a promícháme. Salát dáme do chladu na 3 dny odležet.

Salát z hlávkového zelí se zálivkou je den ode dne chutnější.