

Pekingský hořčicový salát z čínského zelí

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 hlávka čínského zelí
2 lžičky čínské hořčice
1 lžice čínského světlého octa
2 lžičky jemně nakrájené cibule
několik kousků černých hub
1 lžička cukru
1 lžička pálivého oleje
půl lžičky wej-su
sůl
2 lžice oleje

Postup

Používáme dolní dužnatou část, ale můžeme použít i několik kousků z listnaté zelené části. Černé houby namočíme do misky s vroucí vodou, které musí být dostatek, protože houby nabobtnají, asi za 15 minut vody vylijeme, houby propláchneme ve studené vodě, zbavíme je tvrdých stopek, rukou je roztrháme na drobnější kousky a vhodíme do zelí. V misce připravíme směs z čínského octa, čínské hořčice, cukru, oleje, wej-su a soli, zamícháme a vlijeme do zelí, přidáme nakrájenou cibuli a pálivý olej, promícháme.