

Zelí s červenou řepou a křenem

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

500 g zelí hlávkové

1 ks řepa červená

70 g křen

1 ks citron

olej

sůl

výhonky řeřichy dánské

Postup

Zelí nastrouháme na jemné nudličky, spaříme, prosolíme a zakapeme olejem. Červenou řepu uvaříme ve slupce. Po vychladnutí ji oloupeme a nastrouháme na nudličky. Křen nastrouháme na jemno a smícháme se lžičkou octa nebo citronu a přidáme k základním surovinám. Vše dobře promícháme a necháme odležet alespoň jednu hodinu v chladničce. Před podáváním posypeme pokrájenými výhonky řeřichy nebo sojovými klíky. Velice výživný salát vhodný pro podzimní chřipkové období.