

Zelný salát po hanácku

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

cukr

sůl

1 ks cibule

horčice

1 hlávka - menší červené zelí

100 g majonéza nebo jogurt

citronová šťáva nebo ocet

2 ks sterilovaná okurka

Postup

Zelí si nakrájíme na jemné nudličky. V osolené vodě je povaříme tak, aby nezměkly a zůstaly křupavé. Scedíme, necháme okapat a vychladnout.

Připravíme si zálivku: majonézu zředíme trochou citronové šťávy nebo octu.

Když máme zelí vychladlé, zalijeme zálivkou a smícháme s jemně nakrájenou cibulkou a okurkou. Přidáme horčici, cukr a sůl podle chuti.