

Zelí s křenem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 5 kg zelí bílé hlávkové

300-400 g křenu, 1 kg cibule

Nálev:

0,75 l octa

300 g cukru

1 sáček Deko

Postup

Postup přípravy: Zelí a cibuli nakrouháme (v poslední době kupuju krouhané - cibule vám přidají a nakrouhají kolik chcete už přímo do zelí). Křen nakrájím na kolečka a rozmixuju tyčovým mixérem na jemno a přidám do zelí. Dělam v dětské vaničce. Ingredience na nálev svařím a vychladlé naleju na zelí. Promíchám a nechám pár hodin odležet. To poznáte, zelí se jakoby scvrkne a začne pouštět vodu. A to je ta správná chvíle na plnění do sklenic - sklenice napěchuju, zavíčkuju. Protože je nenacpete až po okraj, dám tam ještě tak 1-2 lžičky té vody, kterou zelí pustilo. NESTERILOVAT! Je to skutečně moc dobré, zvlášť výtečné k bramborákům, kramflekům nebo sejkorám. Výtečný zimní salát.