

Zelný salát s cibulí a hořčicí

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 500 g bílého zelí

4 lžíce oleje

hořčice

2 cibule

sůl

pepře

ocet

cukr krystal

Postup

Postup přípravy: Očištěné a omyté zelí nakrájíme na jemné nudličky. Zálivku připravíme z: oleje, hořčice, octa (asi 2-3 lžíce), soli (asi 1 a půl lžíce), pepře (1 lžící i více), cukru krystalu (asi 3 lžíce) a nastrouhané cibule. Z zálivku jak jsem popsal neberte přesně tak jak jsem psal, ale podle chuti kdy přesně poznáte, že to je ono! Občas většinou dorovnávejte poměr mezi solí a cukrem. Promíchejte se zelím a nechte v lednici minimálně hodinu uležet. Já nechávám min. dvě hodiny a je super. Hlavně když je v lednici i dva dny, tak je k sežrání, ale tak dlouho tam nevydrží. Dobrou chuť, dá se jíst ke všemu, ale samotný je nejlepší.