

Zelný salát s cibulí a hořčicí ii.

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

hořčice

malá salátovka

sůl

pepř

Větší skleněná mísa

4 cibule

bílé zelí (půl až kilo)

3 rajčata

Ingredience::

2 papriky

olej

cukr

Postup

Postup přípravy: Zelí nakrouháme na nudličky, papriky, okurku, rajčata na kostičky, 2 cibule na půlkolečka, lehce pokapeme olejem, trochu opepříme, trochu osolíme, trochu promícháme. Pak si připravíme zálivku: nastrouháme zbylé 2 cibule (spíš menší), 4 lžíce oleje, trochu octa (max. jednu lžici), necelou lžičku soli, 2 lžičky cukru, 2-3 lžíce hořčice, lžici vody, půl lžičky pepře. Všechno mícháme, dokud se nespojí do takové omáčky, můžeme přidat hořčici, sůl, cukr pepř. Podle chuti, pak zalejeme salát, ještě trochu promícháme, necháme 2 hod (čím déle tím líp) odležet. Rajčata okurky paprika pustí vodu, takže zálivka ještě zředne a je jí dost.