

Bavorský zelný salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g bílého zelí
50 g prorostlého špeku
1 cibule
2 lžíce oleje
3 lžíce vinného octa
0,25 lžičky mletého kmínu
sůl
pepř
cukru

Postup

1. Bílé zelí očistíme a tence nakrouháme. Uvedeme do varu 2 l vody, vložíme zelí a když se voda začne znovu vařit, slijeme přes cedník, propláchneme vodou a necháme okapat. Oloupanou cibuli a slaninu nakrájíme na kostičky. Slaninu opečeme na oleji do křupava, cibuli krátce podusíme. Horké vmícháme do zelí, okořeníme a marinujeme. Salát dobře promícháme, dochutíme a podáváme. Má mít pokojovou teplotu.
2. Vhodná příloha: sekaná se sázeným vejcem, uzená kotleta nebo pečený vepřový bůček, bramborová kaše.