

Základní předpis na zelný salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g zelí
půl lžičky soli
2 lžíce oleje
ocet podle chuti
1 cibule
pažitka

Postup

Do nakrouhaného a den odleželého zelí se solí a olejem přidáme teprve druhý den podle chuti ocet a oloupanou nadrobno nakrájenou cibuli. pro lepší vzhled i chuť můžeme ještě doplnit nadrobno nakrájenou petrželkou.

Varianta I : Přidáme ještě dva zelené paprikové lusky. Omyjeme je, zbavíme semen a nakrájíme na nudličky, přidáme jedno až dvě vykrájená, oloupaná a jádřinců zbavená jablka, nakrájená na nudličky.

Varianta II : přidáme jednu naběračku nakládaných sladkokyselých hub, překrájených na malé kousky.

Varianta III: přidáme 2 sladkokyselé okurky a jednu nakládanou kapii, obojí nadrobno nakrájené.

Varianta IV: přidáme svazek očištěných a nastrouhaných ředkviček.

Varianta V: přidáme pórek, stačí jen asi 100g (pečlivě očištěného, velmi tence nakrájeného na kolečka). Tento druh salátu ochutíme ještě zázvorem. Pórku můžeme dát i dvojnásobné množství, ale předem můžeme větší část spařit horkou vodou a hned dobře ocedit propláchnuté studenou vodou.

Varianta VI: dávku zelí o polovinu snížíme, a místo zelí nastrouháme buď kedlubny nebo nepřiliš ostrou ředkev.

Varianta VII: dávku zelí o polovinu snížíme a salát doplníme stejným množstvím očištěné a jemně nastrouhané mrkve.