

Italský zelný salát bílý

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

1. Zelí nakrájejte na co nejjemnější nudličky. Možná to zní zvláštně, ale jejich jemnost velmi ovlivní chuťový výsledek. (Odolejte pokušení vhodit zelí do robotu – získali byste podivně rozsekané kousky nevalné chuti.) Nudličky vhod'te do mísy a lehce je poprašte solí. Promněte a nechejte půl hodiny odpočívat v chladu; zelí krásně zkřehne.
2. Cibulky rozkrájejte ,na výšku‘ na osminky a rozdělte na plátky. Sušená odkapaná rajčata (bez nálevu) nakrájejte na jemné proužky. Spolu s cibulí a olivami je přidejte k zelí a vše promíchejte.
3. Olej, ocet a cukr spolu prošlehejte vidličkou v hrnku nebo misce a přelijte přes salát. Promíchejte, mírně opepřete, případně dosolte a ozdobte nasekanou petrželkou.

Poznámka

Svěží podzimní jídlo