

Hlávkové zelí s křenem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jasei

Suroviny

Postup

Zelí zbavíme ovadlých a poškozených listů, překrojíme je, opláchneme a odkapané pokrájíme nadrobno i s oloupanou cibulí. Zeleninu dáme do větší nádoby, přidáme jemně nastrouhaný křen a zázvor, cukr, ocet a olej, odměřenou dávku konzervacního prostředku Deko, důkladně promícháme, napěchujeme do skleniček, upevníme víčky a uložíme v chladu a temnu. Salát necháme 2-3 týdny rozležet. Chutná výborně k pečenému masu, ovaru, uzeninám, vaječným pokrmům.