Salát Dračí dech

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 hlávky pekinského zelí
1 velká cibule
5 stroužků česneku
1-2 červené papriky
1 hrst hub Jidášovo ucho
žampiony ve sladkokyselém nálevu
5 sladkokyselých okurek
1 hrst vařené kukuřice
1 hrst vařených červených fazolí
stříbřité cibulky
1 lžička cayenského pepře
sůl
ocet
cukr
3 lžíce slunečnicového oleje

Postup

Zelí nakrájíme na 0,5 cm nudličky, propláchneme na cedníku studenou vodou a dáme do mísy. Přidáme cibuli a papriky nakrájené na nudličky, česnek na plátky, předem namočené a povařené černé houby, okurky nakrájené na kolečka, feferonky, stříbřité cibulky i s lákem, naložené žampiony s nálevem, vařenou kukuřici a červené fazole. Podle chuti ochutíme pepřem, zředěným octem a cukrem. Salát naskládáme do skleniček se šroubovým uzávěrem, zakápneme olejem a necháme v chladničce proležet alespoň dva dny.