

Salát z kysaného zelí s ovocem a krevetami

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kysaného zelí
1 jablko
2 šalotky
2 lžíce citronové šťávy
1 lžíce strouhaného křenu
sůl
pepř
cukr
4 lžíce oleje
1 růžový grapefruit
1 pomeranč
0,5 medového melounu
12 předvařených krevet
1 lžíce másla
1 lžíce sekané petrželky

Postup

Zelí propláchneme vodou a necháme okapat. Jablko nahrubo nastrouháme, šalotku nadrobno pokrájíme. Obojí vmícháme do zelí. Smícháme lžící citronové šťávy s křenem, solí, pepřem, cukrem a olejem. Dresinkem přelijeme zelí, promícháme a necháme hodinu odležet. Z oloupaného pomeranče a grapefruitu vykrojíme filetky, z melounu kuličky. Opereme krevety, rychle je opečeme na másle a pokapeme lžící citronové šťávy. Ovoce vyskládáme na talíř, na ně dáme zelí, posypeme krevetami a jemně nasekanou petrželkou.