

Salát z červeného zelí

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g červeného zelí

1 zelená paprika

1 červená paprika

2 cibule

250 g šunky

1 pomeranč

Zálivka:

1 lžička vinného octa

0,5 lžičky hořčice

3 lžíce oleje

sůl

pepř

Postup

Zelí opláchneme, odstraníme vnější listy a vyřízneme košťál. Poté je osušíme, najemno nakrouháme a krátce povaříme v osolené vroucí vodě. Papriky zbavíme jaderců a nakrájíme je na proužky, cibuli na kolečka a šunku na nudličky. Pomeranč důkladně vydrheme, oloupeme, kůru nakrájíme na tenké poružky, z dílků odstraníme blanky a dužinu nakrájíme na kousky. Ocet smícháme s hořčicí a olejem, dochutíme solí a pepřem. Papriku, zelí, cibuli, pomeranč a šunku vložíme do mísy a promícháme. Vlijeme zálivku a hotový salát můžeme ozdobit pomerančovou kůrou.