

Salát pro dobrou náladu

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g červeného zelí

1 zelené jablko

1 citron (šťáva)

2 lžíce pražených lískových ořechů

2 lžíce vlašských ořechů

100 g vinných hroznů

0,3 sklenice bílého jogurtu

3 lžíce jablečného octa

2 lžíce oleje

sůl

pepř

Postup

Ze zelí odstraníme vrchní listy a zelí nakrouháme. Zalijeme vroucí vodou, scedíme, vložíme do misky. Jablko i se slupkou nakrájíme na tenké plátky, zakapeme šťávou z citronu, aby nezhnědlo. Hrozny opláchneme, ořechy nadrobno nasekáme. Hrozny s ořechy promícháme se zelím. Do jogurtu vmícháme ocet a olej, dochutíme špetkou soli a větším množstvím pepře, aby byl dresink pikantnější. Plátky jablka osušíme a přidáme k zelí. Vše opatrně promícháme a vložíme do velké salátové mísy. Jogurtový dresink podáváme zvlášť.