

Zelný salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Pekingský salát

sůl

sterilované žampiony

černé čínské houby

cukr

ocet

slunečnicový olej

sušené chilli papričky

Postup

Oprané vršky z Pekingského salátu nakrájíme na větší kousky, spodní části (řapíky) zvlášť. Ve velkém hrnci přivedeme do varu osolenou vodu, vhodíme do ní nejdříve ty silnější části, potom jemnější, promícháme a hned slijeme. Potom promíchejte vše se sterilovanými žampiony, změklé a na nudličky nakrájené černé čínské houby to ovšem přiblíží víc originálu. K tomu lžice cukru, ocet podle chuti, navrch trochu červeného pálivého oleje. Ten se dělá takhle: Rozehřejete asi deci slunečnicového oleje asi na 70°C vhodíte a rozmícháte sušené chilli papričky a necháte vychladnout a ustát. Olej nesmí být moc horký, paprika by zčernala a zhořkla. Moc vlažný by zase nevylouhoval tu pálivost a barvu. Zkrátka - přiměřeně.