

Hlávkové zelí s křenem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2,5 kg zelí

2 dl strouhaného křene

1 větší cibule

300 g pískového cukru

3 dl octa

1 dl oleje

0,75 sáčku Deko

Postup

Zelí nakrájíme nadrobno s cibulí. Zeleninu dáme do větší nádoby, přidáme strouhaný křen, cukr, ocet a olej, deko, důkladně promícháme, napěchujeme do skleniček. Salát necháme 2-3 týdny uležet. Chutná nejlépe k masu, ovaru, uzeninám, vaječným pokrmům.