

Čínský zelný salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: wikki

Suroviny

zelí hlávkové:

3 ks chilli papričky: sušené

50 g černé čínské houby: sušených

olej

sójová omáčka

sůl

ocet

paprika:

1 ks

Postup

Zelí nakrájíme na čtverečky, oblanšírujeme, scedíme, necháme okapat a vložíme do hlubší misky. V oleji rozehtátém na mírnou teplotu 3 minuty mícháme rozdrcené chilli papričky, potom olej přecedíme na zelí. Černé houby namočíme na 10 minut a uvaříme v osolené vodě doměkka. Houby scedíme, pokrájíme na hrubší plátky a přidáme k zelí. Kapii nakrájíme na kosočtverečky a přimícháme k ostatním surovinám. Promícháme, okyselíme, ochutíme sójovou omáčkou a případně dosolíme. Necháme v chladničce proležet.