

# Hlávkové zelí s křenem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1 h 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 1 h 30min , Porce: 10

2968 kalorií , 16 g cukrů , 94 g tuků , 58 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/hlavkove-zeli-s-krenem>

## Příprava

Zelí omyjeme a pokrájíme nadrobno. Potom si nakrájíme nadrobno cibuli. Dáme do větší mísy, aby se to dobře promíchalo. Jemně nastroháme křen a přidáme do mísy. Potom přidáme olej, ocet, cukr a Deko (konzervační prostředek). Důkladně všechno promícháme a napěchujeme do skleniček, pevně uzavřeme a uložíme do chladu a temna. Nejlépe necháme uležet tak 2-3 týdny. Ideální k pečenému masu, ovaru, uzeninám.

## Ingredience

- ✓ 2,5 kg zelí
- ✓ 200 g křenu
- ✓ 1 cibule
- ✓ 300 g cukru krystal
- ✓ 3 dcl octa
- ✓ 1 dcl oleje
- ✓ 3/4 balení Deko

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Rodina, Příloha, Salát

