

Salát z pekingského zelí



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

446 kalorií , 0 g cukrů , 45 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/salat-z-pekingskeho-zeli>

Příprava

Zeleninu očistíme a omyjeme. Zelí a rajčata nakrájíme na kousky a salátovou okurku na kolečka. Tvrdý sýr nastrouháme nahrubo, kukuřici scedíme a necháme okapat. Nakrájenou zeleninu dáme do mísy, přidáme kukuřice a strouhaný sýr, osolíme. V misce smícháme tatarku, ocet, olej a hořčici, vylijeme na salát a lehce promícháme, osolíme dle chuti. Hotový salát necháme aspoň 1 hodinu vychladit v ledničce.

Ingredience

- ✓ 1 hlávka pekingského zelí
- ✓ 3 rajčata
- ✓ 1 okurka
- ✓ 200 g tvrdého sýra
- ✓ 1 malá konzerva kukuřice
- ✓ 5 lžíc tatarské omáčky
- ✓ 1 lžíce plnotučné hořčice
- ✓ 1 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 lžíce octa
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Salát