



## Zelí s křenem

Ingredience

bílé zelí: **250 g**  
čerstvý křen dle chuti  
cibule: **1 ks**  
cukr krystal: **1 PL**  
olej: **2 PL**  
ocet: **1 PL**  
sůl

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

**Zelí očistíme, zbavíme košťálu a nakrájíme na tenké nudličky, případně můžeme nastrouhat. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. V míse obojí smícháme a pořádně promačkáme. Jakmile je vše důkladně promíchané a zelí pustí šťávu, oloupeme a nastrouháme kousek křenu. Křen přimícháme k zelí a necháme...**

## Zelí s křenem - recept

Zelí očistíme, zbavíme košťálu a nakrájíme na tenké nudličky, případně můžeme nastrouhat. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. V míse obojí smícháme a pořádně promačkáme. Jakmile je vše důkladně promíchané a zelí pustí šťávu, oloupeme a nastrouháme kousek křenu. Křen přimícháme k zelí a necháme půl hodiny odležet.

Zelí s křenem po zaležení můžeme případně dochutit solí, cukrem a octem.

Salát můžeme ihned konzumovat, **zelí s křenem** ale také můžeme namačkat do zavařovacích sklenic, které jsme důkladně vymyli a vysušili. Sklenice uzavřeme a skladujeme v lednici, kde vydrží celý měsíc.

Pokud chceme, aby nám zelí s křenem vydrželo déle, můžeme ve sklenicích sterilovat na 85 °C po dobu 25 minut.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí