

ZELNÝ SALÁT S KŘENEM

Suroviny

300 g bílého hlávkového zelí, 100 g mrkve, 170 g kukuřice, 3 PL olivového oleje, 1,5 PL vinného octa, ½ PL třtinového cukru, 1 větší jablko, sůl, křen

Postup

Zelí nakrouhejte, osolte a nechte 5 až 10 minut odležet. Přidejte nastrouhanou mrkev, na kostičky nkrájené olomoupané jablko, kukuřici, nejemno nastrouhaný křen, cukr a promíchejte.