Salát z pekingského zelí

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 hlávka	pekingské zelí
1 ks	okurka
1 ks	červená paprika
1 plechovka	sterilovaná kukuřice

Na zálivku

3 lžíce	olivový olej
2 lžíce	jablečný ocet
1 lžička	cukr
1 až 2 lžičky	strouhaný zázvor
	sůl
	pepř
	chilli (nemusí být)



Postup přípravy

Pekingské zelí rozebereme na listy, důkladně je omyjeme a necháme okapat. Poté je nakrájíme na tenké nudličky. Okurku omyjeme a nakrájíme na menší kousky nebo půlkolečka. Papriku zbavíme semínek a nakrájíme na drobné proužky. Kukuřici slijeme a necháme dobře okapat. Všechnu připravenou zeleninu vložíme do větší mísy a zlehka promícháme. V menší misce smícháme olivový olej, jablečný ocet, cukr nebo med a čerstvě nastrouhaný zázvor. Přidáme špetku soli, trochu čerstvě mletého pepře a podle chuti také chilli. Metličkou nebo vidličkou vše důkladně prošleháme, aby se jednotlivé ingredience spojily. Hotovou zálivkou přelijeme zeleninu a opatrně promícháme, aby se rovnoměrně obalila. Salát můžeme podávat ihned, případně ho necháme asi 10 až 15 minut vychladit v lednici. Nejlépe chutná čerstvý, kdy si zelenina zachovává příjemnou křupavost.

Náš tip: *Pokud chceme ze salátu připravit vydatnější jídlo, můžeme přidat kousky opečeného kuřecího masa, tofu nebo hrst pražených arašídů. A pokud máme rádi asijské chutě, můžeme část olivového oleje nahradit několika kapkami sezamového oleje.*