Vitamínový salát z kysaného zelí zvaný Husarský

https://varimesmarcelou.cz/salaty/vitaminovy-salat-z-kysaneho-zeli-zvany-husarsky.html

Připravit si vitamínový salát z kysaného zelí vám nezabere mnoho času. Je plný vitamínů, má skutečný říz a s vaší únavou udělá husarské kousky.

Suroviny na přípravu

- 250 g kysaného domácího zelí
- 5 ředkviček
- 200 g zakysané smetany nebo jogurtu
- 3 cm pálivé chilli papričky bez semínek
- ½ čajové lžičky čerstvě namletého pepře
- Sůl
- 100 g pravého italského salámu Mortadela

Postup přípravy husarského salátu

Kysané domácí zelí necháme okapat a nakrájíme ho na drobno a vložíme do skleněné nebo porcelánové misky. Přidáme ředkvičky nastrouhané na jemno, zakysanou smetanu nebo jogurt a pálivou papričku nasekanou na malé kousky.

Já jsem si oblíbila chilli papričky jalapeno, na stupnici pálivosti jim patří pátá příčka z deseti.

Salám nakrájíme na úzké nudličky 1 – 1,5 cm dlouhé. Vše promícháme a podle své chuti přidáme sůl, pepř nebo další chilli. Salát báječně chutná s nasucho opečeným pečivem nebo čerstvým celozrnným rohlíkem.

Doporučení: Až se budete chystat na nějaký večírek s přáteli, udělejte si Husarský salát den předem. Druhý den vás spolehlivě postaví na nohy.

Pokud vám salát zachutná, doporučte ho i svým přátelům a napište mi jak se Vám recept líbil.