

Zelný salát s jablky a vínem

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

149 kalorií , 49 g cukrů , 15 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zelný-salát-s-jablky-a-vínem>

Příprava

Červené zelí omyjeme, zbavíme košťálu a nakrouháme na jemné nudličky. Spaříme vroucí vodou, necháme okapat a vychladnout. Zatím připravíme zálivku. V octu rozpustíme tablety Diachromu, přidáme olej, sůl a 100 ml studené vody, vše dobře promícháme. Kuličky vína rozpůlíme, oloupané jablko nastroháme na hrubším struhadle a vše přidáme k vychladlému zelí. Zalijeme zálivkou, promícháme a necháme vychladit.

Ingredience

- 500 g syrového červeného zelí
- 200 g hroznového vína
- 1 větší jablko
- 1 lžíce oleje
- 1 lžíce aceto balsamico (balzamického octa)
- 100 ml studené vody
- 5 tablet Diachromu (nízkoenergetického sladidla)
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Rodina, Salát