



## Solata iz rdečega zelja s korenjem

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: solata

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Več mojih receptov najdete na [www.ljubeznipolnaskleda.si](http://www.ljubeznipolnaskleda.si)

Korenje olupimo, operemo in naribamo. Prav tako naribamo zelje in sicer na čimbolj tenke rezine. Zelju nato dodamo sol in ga premešamo. Soljenega pustimo počivati vsaj pol ure, da se zelje omehča. Po tem času bo najbrž zaradi soli veliko bolj mehek.

Zelju nato primešamo korenje in prilijemo oziroma dodamo vse preostale sestavine.

Česen narežemo in namočimo v olju. Tam ga pustimo nekaj dni, potem pa ga odcedimo. Tako olje bo imelo zelo prijetno aromo inokus po česnu, in nam bo tako olajšalo večkratno sprotno lupljenje česna.

Vse skupaj dobro premešamo in postrežemo.

Solato priporočam zraven raznih mesnih in krompirjevih jedi.

Dober tek!

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- ščepec soli in popra
- 2 korenja
- 5 žlic česnovega olja
- 5 žlic vinskega kisa
- 1/2 večje glavice rdečega zelja
- mali ščepec paprike v prahu