

Čínský salát z hlávkového zelí

Čínská obrazová kuchařka

Ingredience

- ½ větší hlávky zelí
- miska sterilovaných hub ve sladkokyselém nálevu
- miska žampionů sterilovaných v přírodním nálevu
- 1 červená kapie (může jich být i víc barevných)
- sůl — 3 lžička
- 1 lžička zázvoru nebo mletého kmínu
- cukr krupice — 5 lžíce
- asi 6 lžic octa
- olej slunečnicový — 5 lžíce
- 1 lžička pálivé papriky

Postup

čtvrtky zelí bez košťálu a silných žeber nakrájíme na větší kostičky. Vaříme 2 až 3 minuty v osolené vodě. Zelí slijeme a přendáme do mísy. Ještě horké přisolíme, přidáme zázvor, cukr a ocet. Směs promícháme a přidáme pálivý olej připravený ze slunečnicového oleje a pálivé papriky a to tak, že ½ dcl oleje zahřejeme asi na 70 st. C, oheň vypneme a do něj nasypeme pálivou papriku nebo rozdrcené chilli papričky. Olej nesmí být ani příliš horký, ani vlažný. Pánev s ochuceným olejem nakloníme a obsah necháme ustát. Pevné kousky zůstanou na dně, takže na salát nalijeme jen čistý olej. Pak přidáme sladkokyselé houby několikrát propláchnuté vodou, žampiony a kapii nakrájenou na kostičky.