

Salát s kyselým zelím a pohankou

Ingredience:

- 250 g kyselého zelí
- 150 g pohanky
- 1/2 póрку
- 5 listů medvědího česneku
- 1 polévková lžíce octu
- 1 polévková lžíce vody
- 2 polévkové lžíce oleje
- hrst nasekaných vlašských ořechů

Postup:

Pohanku zaliji vroucí vodou a nechám ji 30 minut měknout pod pokličkou (může se i povařit). Poté přidám kyselé zelí, medvědí česnek a nakrájený pórek. Zaliji olejem a posypu oříšky. Lehce dochutím octem a vodou.

