Salát z pekingského zelí s cizrnou

<https://www.ekucharka.cz/recept/1768-salat-z-pekingskeho-zeli-s-cizrnou>

1. Cizrnu namočíme přes noc a uvaříme doměkka nebo použijeme sterilovanou.

2. Zelí nakrájíme na kostičky a důkladně propereme. Na sítku propereme rucolu. Salátovou okurku oškrábeme a nakrájíme na kostičky, papriky očistíme a nakrájíme na proužky. Dáme do mísy spolu s vychladlou cizrnou. Vše smícháme v míse s olivovým olejem.

V jiné míse smícháme dresink a před servírováním naléváme na salát.

Změna – místo rucoly jsme použily na másle podušené žampiony. Dresink jsme vyrobily domácí z bílého jogurtu, jedné lžíce majonézy, soli, a francouzské hořčice.