
SAŁATKA Z TWAROGU Z PORAMI

Dodano: 2010-01-01 14:53:18

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1268 razy.

40 dag białego chudego sera
30 dag porów
4 łyżki umytej, drobno posiekanej rzeżuchy
1 łyżka oliwy lub oleju
1 łyżka sosu sojowego lub zaprawy do zup typu maggi
sok cytrynowy lub ocet owocowy
1 ząbek czosnku
sól

Ser pokrajać w kostkę. Pory oczyścić, przyciąć stwardniałe części zielone, umyć bardzo starannie, sprawdzając, czy pomiędzy zewnętrznymi liśćmi nie pozostały resztki ziemi. Osączyć. Oliwą lub olej rozetrzeć z sosem sojowym i sokiem cytrynowym lub winnym octem. Rozprowadzić 3-4 łyżkami chłodnej przegotowanej wody, dodać roztarty czosnek. Pory pokrajać w cienką słomkę, wymieszać z przygotowanym sosem a następnie z pokrajanym serem i rzeżuchą. Wyłożyć na salaterkę. Podawać bez dodatków lub z pieczywem chrupkim.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD