
SURÓWKA Z ENDYWII

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1040 razy.

20 dag (2 główki) endywii

10 dag jabłka

5 dag korniszonów lub kaparów,

4 łyki umytych, posiekanych listków roślin przyprawowych (estragon, cząber, bazylika, majeranek)

1/2 szklanki jogurtu

sok cytrynowy

zaprawa cytrynowa lub ocet owocowy

sól

pieprz

Endywię oczyścić , umyć , oddzielając listki, osączyć . Korniszony drobno posiekać . Jabłko umyć , obrać , utrzeć na tarce z dużymi otworami, wymieszać z korniszonami, zieleniną i jogurtem. Przyprawić do smaku sokiem cytrynowym lub octem, solą i pieprzem. Endywię pokrajać w paski, wymieszać z przygotowanym sosem, wyłożyć na salaterkę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD