
SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1074 razy.

30 dag kapusty pekińskiej

10 dag jabłek

5 łyżek umytej, drobno posiekanej zielonej pietruszki z bazylią, estragonem i szczypiorkiem

1/2 szklanki jogurtu,

1/2 żółtka

1/2 łyżeczki musztardy

przyprawa curry

ocet owocowy

sól

Kapustę pekińską oczyścić z uszkodzonych, zewnętrznych liści. Oddzielić liście, nacinając je u nasady, umyć, osączyć. Żółtko rozetrzeć z musztardą, dodać nieco przyprawy curry, wmieszać z jogurtem, przyprawić solą i octem owocowym do smaku. Kapustę pekińską drobno poszatковать ostrym nożem. W miarę rozdrabniania łączyć z przygotowanym sosem, przypominającym majonez. Surówkę wymieszać z posiekaną zieleniną, dodać jabłko umyte, obrane i utarte na tarce z dużymi otworami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD