
Sałatka z boć winy w sosie majonezowym

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1097 razy.

50 dkg ogonków liściowych boć winy

sól

cukier

1/2 porcji sosu majonezowego

Przybranie:

listki zielonej sałaty

młoda czerwona rzodkiewka lub ć wiartki pomidorów

1 jajo

Liście boć winy opłukać , ostrym nożem wyciąć ogonki, ogonki ugotować wkładając do wrzącej wody z solą i cukrem, odcedzić , pokrajać na kawałki 2 cm długości. Sporządzić gęsty sos majonezowy (parę łyżek odłożyć do polania powierzchni Boć winę wymieszać z sosem, przyprawić , wyłożyć na półmisek, wyrównać , polać rozrzedzonym nieco sosem. Półmisek przybrać młodymi listkami sałaty przekrajanymi na pół, krążkami jaj i rzodkiewką albo pomidorami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD