

---

# Witaminowa sałatka letnia

Dodano: 2010-01-01 17:31:10

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1258 razy.

## Kuchnia węgierska

50 g kalarepy  
1 filiżanka kwaśnej śmietany  
50 g selera  
1/2 filiżanki oleju  
50 g marchwi  
sól  
150 g pomidorów  
1 łyżeczka musztardy  
2 świeże papryki  
ocet  
2 jaja ugotowane na twardo

Kalarepę, selera i marchew utrzeć na tarce o dużych otworach. Pomidory obrać ze skórki i pokroić w małą kostkę, paprykę pokroić w krążki i razem z utartymi warzywami włożyć do salaterki. Drobnoposiekane jaja ułożyć na środku. Kwaśną śmietanę wymieszać z olejem, przyprawić solą, octem i musztardą, trochę podgrzać i polać tym sałatkę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD