
Witaminowa sałatka letnia

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1239 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