
Sałatka z białej fasoli

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1341 razy.

Kuchnia turecka

Przepis oryginalny

3/4 szklanki białej fasoli

1 mata cebula pokrajana w cienkie krawki

1 jajo na twardo pokrajane w plasterki

kilka czarnych oliwek (dowolnie)

2 świeże papryki drobno posiekane

4 łyżki oliwy lub oleju jadalnego

sok z cytryny lub 2 łyżki octu (6 proc.) i 3 łyżki

wody

sól do smaku

zielona pietruszka drobno posiekana

1. Fasolę dokładnie wypłukać i namoczyć (12 godz.)
 2. Ugotować w osłodzonej wodzie, wystudzić , nie odlewając wody.
 3. Fasolę osączyć , ułożyć w salaterce, przybrać cebulą, jajem, pomidorem, oliwkami, papryką i zieloną pietruszką.
 4. Do małego słoika (twist) wlać sok z cytryny lub ocet z wodą, oliwę, doprawić solą. Wstrząsnąć . Sosem tym polać sałatkę. Odstawić pod przykryciem na godzinę.
 5. Podawać z białym pieczywem lub do zimnych mięs.
- Proporcje dla 2-3 osób

Przepis w naszej kuchni

1 puszka fasolki konserwowej

4 łyżki oliwy lub oleju jadalnego

sok z cytryny lub 2 łyżki octu (6 porcji 3 łyżki wody

sól i pieprz do smaku

2 dymki lub 1/2 pęczka drobno posiekanego szczypiorku

koperek lub zielona pietruszka

1 średni pomidor, sparzony, obrany, pokrajany w plasterki

1 jajo na twardo pokrajane w talarki

czarne oliwki (dowolnie).

1. Fasolę przelać zimną wodą, osączyć .
 2. Oliwę, cytrynę lub ocet wlać do małego słoika (twist) doprawić solą i pieprz . Zamknięty słoik silnie wstrząsnąć
 3. Fasolę włożyć do salaterki z dymką lub szczypiorkiem, polać sosem ze słoika, ostrożnie wymieszać .
 4. Posyp koperkiem lub zieloną pietruszką.
 5. Przybrać pomidorem i jajem.
- Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD