
Sałatka rybna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1250 razy.

Kuchnia portorykańska

1/2 kg ugotowanego lub wędzonego dorsza

1 /2 kg obranej cebuli pokrajanej w krążki

1/2 kg pomidorów pokrajanych w plasterki

2/3 szklanki oliwy

1/3 szklanki octu (6 proc.)

1 /4 łyżeczki pieprzu

1 łyżeczka soli

1. Ugotowaną rybę ostudzić . obrać z ości ułożyć pośrodku półmiska.
 2. Cebulę i pomidory ułożyć wokół ryby.
 3. Wlać do małego słoika (twist) oliwę, ocet, doprawić solą i pieprzem, mocno wstrząsać . Sosem tym polać sałatkę.
 - 4 Podawać ze świeżym białym pieczywem lub z ziemniakami z wody.
- Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD