
Sałatka andyjska

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1202 razy.

Kuchnia wenezuelska

1/2 kg szpinaku

1 obrana średnia cebula, pokrajana w plasterki

2 jaja na twardo posiekane

2 gruszki (w przepisie oryginalnym gruszki awokado)

sok z cytryny lub 2 łyżki octu (6 proc.) i 4 łyżki i wody

1/2 łyżeczki cukru

1. Szpinak przebrać , odciąć ogonki, wypłukać kilka razy w dużej ilości wody, dokładnie osączyć i osuszyć w czystej ściereczce.

2. Dokładnie rozdrobnić , ułożyć w salaterce.

3. Cebulę rozdzielić na pierścionki; dodać do szpinaku.

4. Obrać gruszki, usunąć gniazdka nasienne, pokrajać w plasterki.

5. Gruszki, jaja włożyć do salaterki, wszystko lekko wymieszać .

6. Do małego słoika (twist) wlać oliwę, dodać czosnek, sok lub ocet z wodą, doprawić solą, pieprzem i cukrem, mocno wstrząsać .

7. Sosem tym polać sałatkę, lekko wymieszać .

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD