
Sałatka mięsna na sposób żmudzki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1256 razy.

15 dag gotowanego mięsa
20 dag ciemnego chleba
2 ogórki
szklanka świeżo kwaszonej kapusty
2 pory
2 ząbki czosnku
2 gotowane marchwie
2 gotowane ziemniaki
2 szklanki gotowanej fasoli
szklanka wysuszonych nasion konopi (tzw. siemię konopne)
sól
pieprz
3 łyżki oleju słonecznikowego

Mięso i chleb pokrajać w niewielką kostkę. Obrane ogórki zetrzeć na tarce o dużych otworach. Pory, marchew i ziemniaki pokrajać, dodać gotowaną fasolę, kiszoną kapustę i rozgniecione z solą ząbki czosnku. Olej słonecznikowy rozgrzać i zalać nim wymieszane składniki, jeszcze raz zamieszać, naczynie przykryć i dobrze nim kilka razy potrząsnąć. Umyte i ususzone siemię wsypać na patelnię i uprzyć na sucho, wsypać do glinianej miski i utłuc, aż zrobi się szarobiała masa. Pokryć nią powierzchnię sałatki. Podawać z gotowanymi ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD