
Zimna sałatka mięsna

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1255 razy.

Kuchnia włoska

300 g pokrojonej w cienkie plastry gotowanej wołowiny

1 drobno pokrojona szalotka

60 g sucharów z pszennej mąki

1 łyżka czerwonego octu winnego

6 wymoczonych filetów sardeli

2 łyżki drobno posiekanych kaparów

1 łyżeczka drobno posiekanych liści estragonu

6 łyżek oliwy z oliwek (extravergine)

sól

świeżo zmielony pieprz

Na dnie półmiska ułożyć suchary, skropić je octem i oliwą, a następnie ułożyć na nich plastry gotowanej wołowiny i filety sardeli. Połączyć kapary z estragonem, cebulką, solą, pieprzem i oliwą. Tak przygotowanym sosem polać mięso i wstawić na godzinę do lodówki. Sałatkę podawać schłodzoną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD