
Sałatka z gotowanym mięsem wołowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1253 razy.

Kuchnia włoska

400 g zimnego ugotowanego mięsa

2 filety anchois

1 ząbek drobno pokrojonego czosnku

1 pokrojona w plastry szalotka

1 pokrojona w cienkie plastry mała cebula

1 łyżka posiekanych kaparów

1 łyżka posiekanego świeżego estragonu

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

8 posiekanych listków bazylii

4 pokrojone w plasterki małe ogórki konserwowe

2 łyżki musztardy francuskiej (dijon)

2 łyżki białego octu winnego

6 łyżek oliwy z oliwek

sól

świeżo zmielony czarny pieprz

Cebulę i szalotkę włożyć do rondla i zalać octem. Gotowaną wołowinę pokroić w kostki o boku 2 cm i ułożyć w salaterce. Do mięsa dodać natkę pietruszki, bazylię, czosnek i estragon. Cebulę i szalotkę odcedzić, wymieszać z kaparami, ogórkami oraz pokrojonymi filetami anchois, a uzyskaną w ten sposób masę dodać do mięsa, dokładnie wymieszać i doprawić łyżką octu winnego. Musztardę rozetrzeć w małej ilości oliwy na gładką masę, dolewając bardzo powoli resztę oliwy jak do majonezu. Tak przygotowanym sosem polać sałatę, dodając - jeśli potrzeba - sól i pieprz.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD