Sałatka z gotowanym mięsem wołowym

Dodano: 2010-01-01 17:31:10
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1402 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