
Sałatka szegedyńska

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1228 razy.

Kuchnia węgierska

2 ogórki kiszane

2 jaja ugotowane na twardo

250 g ziemniaków

sól

1 świeża papryka

ocet

2 pomidory

olej

30 g sałaty-rozszponki

Ziemniaki w łupinkach ugotować w osolonej wodzie, obrać, odczekać, aż wystygną, i pokroić w plasterki. W plasterki pokroić także ogórki, ugotowane na twardo jaja, paprykę i pomidory. Wszystko włożyć do salaterki, posolić, polać obficie olejem, skropić octem i zmieszać z umyтыми liśćmi rozszponki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD