
Sałatka z dyni

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1200 razy.

Kuchnia węgierska

1 niewielka dynia (ok. 1 kg)

ocet

1 pęczek koperku

1 filiżanka oleju

sól

2 filiżanki kwaśnej śmietany

Dynię obrać , rozkroić na pół, pestki usunąć łyżką, miąższ utrzeć na tarce o dużych otworach, posolić , polać 2 łyżkami octu i włożyć do salaterki. Kwaśną śmietanę wymieszać z lekko podgrzanym olejem i odrobiną octu i polać tym utartą dynię. Sałatkę posypać drobno posiekanym koperkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD