
Sałatka francuska

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1140 razy.

50 dag warzyw mieszanych (marchew, seler, pietruszka, zielony groszek, pory),
jabłka,
ogórek kwaszony,
15 dag ziemniaków,
pół szklanki majonezu,
pół cytryny,
jajo,
cukier,
sól,
musztarda,
pieprz

Warzywa i ziemniaki umyć i ugotować w skórce do miękkości. Ostudzić, obrać i pokrajać w drobną kostkę. Dodać również pokrojone jabłka i kwaszone ogórki. Całość wymieszać z częścią majonezu, dodając ugotowane i posiekane jaja, wcisnąć sok z cytryny i przyprawić do smaku. Sałatkę ułożyć na salaterce, wygładzić powierzchnię polać majonezem i przybrać ugotowanymi jarzynami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD