
SAŁATKA WIOSENNA

Dodano: 2010-01-01 17:31:11

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1149 razy.

40 dag zielonej fasolki,
3/4 szklanki oliwy,
2-3 pomidory,
2 ząbki czosnku,
3 łyżki octu,
6 małych ziemniaków,
4 jaja,
10 dag oliwek bez pestek,
nać pietruszki,
niewielka cebula,
1 okrągła papryka konserwowa,
sól

Oczyścić fasolkę, pokroić na małe kawałki i ugotować w osolonej wodzie. Ziemniaki gotować w łupinach, obrać, studzić i krajać na plasterki. Ułożyć w salaterce, przykryć fasolką i plasterkami ugotowanych na twardo jaj, przybrać pokrojoną na paseczki papryką i oliwkami. Do miski wlać ocet, dodać posiekaną nać pietruszki, pokrojone drobno pomidory (bez skórki i pestek) i posiekaną drobno cebulę. Doprawić solą i pieprzem; ucierać na jednolitą masę, dolewając stopniowo oliwę. Sałatkę polać sosem, wymieszać i odstawić na 1 godz. do lodówki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD