

---

# SAŁATKA WIOSENNA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1202 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