
Sałatka mieszana

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1230 razy.

Kuchnia portorykańska

1 średni świeży ogórek, obrany, pokrajany w kostkę

2 średnie pomidory, sparzone, obrane, grubo posiekane

1 świeża papryka bez ziarenek

posiekana

1/2 pęczka rzodkiewek pokrajanych w plasterki

1/2 pęczka dymki lub szczypiorku grubo posiekanego

1/2 pęczka drobno posiekanej zielonej pietruszki

1 główka zielonej sałaty pokrajana w paski

Do małego słoika wlać oliwę, cytrynę lub ocet z wodą, dodać czosnek, sól i pieprz, zakręcić wieczko, kilka razy mocno wstrząsnąć, wstawić na 30 min. do lodówki. Włożyć wszystkie jarzyny do dużej salaterki lub miski, wymieszać. Przed samym podaniem wstrząsnąć słoik z sosem, polać nim jarzyny, wszystko wymieszać.

Proporcje dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD