
ZAPRAWA CEBULOWA DO SURÓWEK I SAŁATEK

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1285 razy.

5 dag cebuli
3 łyżki soku cytrynowego lub octu owocowego
4 łyżki umytego, drobno posiekanego szczypiorku
1 łyżeczka oliwy lub oleju
sól
pieprz

Cebulę obrać , opłukać , utrzeć na tarce z małymi otworami, wymieszać w miseczce z oliwą lub olejem. Mieszając połączyć z posiekanym szczypiorkiem i dodawanym stopniowo sokiem cytrynowym. W końcu połączyć z 2 łyżkami chłodnej, przegotowanej wody. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wykorzystywać do zaprawiania surówek z zielonej sałaty, cykorii lub do sałatki z gotowanych ziemniaków. Można przechowywać w lodówce 2-3 dni.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD