
Austriacka sałatka ziemniaczana

Dodano: 2010-10-03 21:02:43

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4126 razy.

1 kg małych ziemniaków o zwięzłym miąższu
1 łyżka kminku,
1 listek laurowy,
1 ząbek czosnku,
5 łyżek octu winnego,
2 łyżeczki musztardy,
sól, pieprz,
6 dag kaparów,
1/2 szklanki oleju,
1 pęczek dymki,
25 dag pomidorków koktajlowych,
po 2 gałązki rozmarynu i bazylii,
5 gałązek tymianku,
8 dag czarnych oliwek,
1 główka sałaty (np. lollo bianco)

Ugotuj ziemniaki w mundurkach w osolonej wodzie z kminkiem i listkiem laurowym (15 minut). Odcedź, obierz, pokrój na ćwiartki. Czosnek przeciśnij przez praskę, wymieszaj z octem, olejem, musztardą i połową kaparów, przypraw do smaku pieprzem. Składniki dokładnie zmiksuj, aby powstała gładka masa. Polej ziemniaki, wymieszaj, odstaw na 3 godziny do lodówki. Posiekaj zieleninę, dodaj do ziemniaków. Włóż przekrojone na połówki pomidorki koktajlowe, pokrojone w cieniutkie krążki dymki, resztę kaparów oraz oliwki. Podawaj na liściach sałaty.

Nadesłał: Małgorzata Znamierowska <www.niedziela.nl>