

---

# Austriacka sałatka ziemniaczana

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4057 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](http://www.niedziela.nl)>