
Sałatka vinaigrette

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4491 razy.

3-4 filety z solonych śledzi,
szklanka ugotowanej fasoli
3 jaja ugotowane na twardo,
3 ziemniaki ugotowane w łupinach,
15 dag ogórków kwaszonych,
25 dag cebuli,
10 dag grzybków marynowanych lub korniszonów,
2 ugotowane w łupinach buraki,
3 łyżki musztardy,
2-3 łyżki octu winnego,
pół szklanki oliwy,
sól, pieprz,
cukier,
4-5 łyżek posiekanej zieleniny

Filety z umytych, wymoczonych i oczyszczonych z ości śledzi pokroić w drobną kostkę. W ten sam sposób pokroić jaja na twardo, kwaszone ogórki, grzybki marynowane lub korniszony, ugotowane ziemniaki i buraki. Cebulę obrać, opłukać, pokroić w piórka, przesypując lekko solą i cukrem, skropić winnym octem. Na półmisku układać pasami składniki sałatki, jeden obok drugiego. Fasolę i ziemniaki oprószyć solą i pieprzem. Ziemniaki i śledzie posypać szczypiorkiem, fasolą i jaja zieloną pietruszką, buraki skropić octem i oprószyć solą z cukrem. Całość zalać sosem winegret lub sos podać oddzielnie w sosjerce.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Mama która pochodziła z Pińska[teraz Białoruś]robiła taką potrawę na Wigilię,tylko zamiast jaj dawała ziemniaki.

Nadesłał(a):Janusz G 2006-03-26 18:03:33