
Sałatka filadelfijska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4467 razy.

1 czerwona papryka,
1 zielona papryka,
10 dag sera twarogowego,
3 łyżki posiekanych orzechów,
3-4 gałązki selera naciowego,
1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki,
3-4 paski szczypiorku,
2-3 oliwki,
majonez,
1-2 pomidory,
1 jajko ugotowane na twardo,
sałata do dekoracji

Papryki wymyć , odkroić łodygi, usunąć pestki. Ser rozetrzeć , wymieszać z orzechami, drobno posiekaną natką pietruszki, szczypiorkiem i rozdrobnionymi oliwkami. Masę rozprowadzić majonezem, doprawić do smaku. Masą napełnić papryki i wstawić do lodówki. Ochłodzone papryki pokroić w plastry i ułożyć na talerzu pokrytym liśćmi sałaty. Dekoracyjnie ułożyć plasterki pomidorów i jaja.

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