
Sałatka frou-frou

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5083 razy.

1 seler,
2 buraki,
3 jaja na twardo,
4 pieczarki,
sól, pieprz,
1/2 szklanki sosu winegret,
łyżeczka musztardy,
1 łyżeczka papryki w proszku,
listki sałaty,
posiekana zielenina

Wyszorowane buraczki i seler oddzielnie ugotować w łupinach, odcedzić , przestudzić , pokroić w słupki grubości zapałki. Wymyte osuszone pieczarki pokroić na cienkie paski. Sałatę wypłukać , osączyć , osuszyć w ścierce. Sos winegret wymieszać z musztardą i papryką. Białka jaj pokroić w słupki. W dużej misce ostrożnie wymieszać przygotowane jarzynki z pieczarkami i białkami jaj. Salaterkę wyłożyć sałatą, przełożyć jarzynki, osolić , posypać pieprzem, polać sosem, posypać zieleniną.

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

pieczarki sie nigdy nie myje tylko oczyszcza pendzelkiem!

Nadesłał(a):jola <mausillli@yahoo.de> 2008-12-31 01:12:29