
Sałatka pieczarkowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8580 razy.

10 dag pieczarek,

cebula,

jabłko,

główka sałaty,

sól, pieprz,

1/2 szklanki oliwy,

4 łyżki octu,

2 łyżki wody,

2 łyżeczki gęstej śmietany,

2 łyżki zieleniny

Do słoika twist wlać oliwę, ocet, wodę, wsypać sól i pieprz, zakręcić wieczko, wstrząsać przez 45 sekund, wstawić do lodówki. Oczyszczone, wypłukane, osuszone pieczarki pokroić na bardzo cienkie plasterki, włożyć do głębokiej salaterki. Do sosu dodać śmietanę, wstrząsać przez pół minuty, poać grzyby, przykryć, wstawić na godzinę do lodówki. Obraną cebulę pokroić na cienkie talarki. Wymyte jabłko przepołowić, usunąć gniazdo, pokroić na cienkie plasterki. Cebulę i jabłko dodać do pieczarek, wymieszać. Sałatę wypłukać w kilku wodach, osączyć, osuszyć, pokroić w paski, dodać do sałatki, wymieszać. Sałatkę posypać zieleniną, podawać natychmiast.

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