
Sałatka włoska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4842 razy.

4 pomidory,

oliwa,

ocet,

sól, pieprz,

ogórek,

2 papryki,

10-15 dag pieczarek,

1-2 łyżki posiekanej zieleniny,

2 jaja na twardo,

sałata

Sos:

3/4 szklanki oliwy lub oleju,

sok z cytryny lub 3 łyżki octu,

roztarty ząbek czosnku,

sól, pieprz,

2 łyżeczki posiekanego kwaszonego ogórka

Oliwę, sok z cytryny lub ocet wlać do słoika twist, włożyć czosnek, ogórek, doprawić do smaku solą i pieprzem, mocno zakręcić wieczko, wstrząsać przez 45 sek, wstawić do lodówki. Kolejno przygotować jarzynki: pomidory podzielić na ć wiartki, włożyć do miski, pokroić oliwą, octem, posypać solą i pieprzem, lekko wymieszać, odstawić. Ogórek obrać, pokroić na cienkie plasterki, przełożyć do oddzielnej miski, doprawić jak pomidory. Paprykę wymyć, osuszyć, ściąć część nasady razem z szypułką, usunąć nasiona, pokroić w kostkę, umieścić w kolejnej misce, postąpić dalej jak z pomidorami i ogórkami. Oczyszczone grzyby wypłukać, osuszyć, pokroić na cienkie plasterki, wymieszać z małą ilością octu, oliwy, z solą i pieprzem, odstawić. Przed samym podaniem ułożyć 4 gniazda sałaty, na każdym z nich ułożyć jedną z jarzynek: pomidory, ogórki, paprykę i grzyby. Przybrać ć wiartkami jaj, polać sosem.

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