
Sałatka ziemniaczana Dumas

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5189 razy.

6 ziemniaków,

rosół z kury lub woda z kostką rosołową,

sól, pieprz,

1/2 szklanki oliwy,

2 łyżki octu,

2 szklanki białego wytrawnego wina,

łyżka posiekanej zieleniny,

bazylia

Obrane ziemniaki gotować w rosole lub wodzie z rozpuszczoną kostką rosołową aż do miękkości, wyjąć, pokroić na plasterki. Gorące ziemniaki doprawić solą i pieprzem, pokropić oliwą i octem, połączyć winem, odstawić w chłodne miejsce na dwie godziny. Przed podaniem posypać zieleniną.

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