
Elegancka sałatka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 19835 razy.

Bardzo elegancka sałatka.

150 g mrożonego zielonego groszku

1 duży słoik grubych szparagów

kilka dużych pieczarek

sos :

10 łyżek oleju słonecznikowego

1-2 łyżki octu winnego

sol, biały pieprz,

łyżeczka cukru

30-40 g drobno posiekanej cebuli

pieczarki kroimy w jak najcięższe plastry, szparagi pozbawiamy końcówek (są najsmaczniejsze, ale się rozwalają przy mieszaniu), kroimy na pół a następnie wzdłuż na cienkie plastry (jednego szparaga można przekroić na 3-5 takich plasterków w zależności od jego grubości), groszek (koniecznie mrożony bo z puszki się nie nadaje) gotujemy 2 minuty i odcedzamy. Mieszamy wszystko razem, dodajemy sos i na min. godzinę do lodówki. Ja ją podaję następująco: biorę największy talerz, sałatkę układam na środku, poniżej 1 jajko pokrojone w ćwiartki, powyżej 3 trójkąty z chleba tostowego podpieczonego tosterem, ułożone tak, że jeden zachodzi na drugi. Wygląda jak z najlepszej restauracji, a smakuje jeszcze lepiej

From: "Przemysław Koziarski" <peka@kki.net.pl>