

---

# Sałatka w sosie koperkowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4558 razy.

## SKŁADNIKI:

- \* główka sałaty
- \* 4 pomidory
- \* 6 młodych ugotowanych ziemniaków
- \* 2-3 dymki
- \* zielona papryka
- \* pęczek koperku
- \* kilka czarnych oliwek
- \* mała puszka tuńczyka w oleju
- \* kilka filetów anchois
- \* 4 jajka na twardo
- \* ząbek czosnku
- \* sól, pieprz
- \* 3 łyżki octu winnego
- \* 9 łyżek oliwy

Czosnek obrać , posiekać , rozetrzeć z odrobiną soli. Pomidory umyć , 3 pokroić na części, oprószyć solą, odstawić na 30 minut. Koperek umyć , posiekać . Połowę zalać octem winnym. Odstawić na 30 minut. Następnie przetrzeć przez gęste sito. Połączyć z oliwą, solą, pieprzem i czosnkiem. Dodać pozostały koperek. Wymieszać . Paprykę umyć , oczyścić , pokroić w paski. Sałatę umyć , pokroić . Dymki i ziemniaki obrać , pokroić w talarki. Tuńczyka podzielić na kawałki. Pomidory osączyć , przełożyć do salaterki. Dodać paprykę, ziemniaki, dymkę, sałatę, wymieszać . Jajka pokroić na ć wiartki, ułożyć na sałatce wraz z anchois, oliwkami, tuńczykiem o ozdobnie pociętym pomidorem. Połać sosem.