
Majowa makrela

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2318 razy.

Dorodna wędzona makrela,

główka sałaty,

seler,

winne jabłko,

5 małych ogórków konserwowych,

sok z jednej cytryny,

pęczek dymki lub szczypiorku,

pęczek koperku,

ząbek czosnku,

pieprz

i ewentualnie odrobina soli,

biała bułka.

Seler rozdrobnić na tarce lub w malakserze, dodając od razu sok z cytryny.

Jabłko drobno posiekać lub zetrzeć i dodać do selera; wymieszać.

Dodać ogórki, uprzednio starte i osączone z soku.

Sałatę umyć, wierzchnie liście odłożyć, a środkowe posiekać i połączyć z poszatowanym koperkiem i szczypiorkiem.

Makrelę obrać ze skóry i ości, rozetrzeć, po czym wymieszać z pozostałymi składnikami.

Wszystko połączyć z majonezem zmieszonym ze zmiążdżonym czosnkiem.

Doprawić.

Kromki bułki posmarować cienko masłem i ułożyć na płaskim półmisku, wyłożonym listkami sałaty.

Doskonała przystawka, także do aperitif.