Sałatka Waldorf

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4469 razy.

porcja dla 6 osób

przygotowanie 30 minut

składniki:

* 250 g selera

* 250 g winnych jabłek

* 1 banan

* 100 g łuskanych orzechów

* 2 łyżki soku cytrynowego

sos

* 80 g majonezu

* 1 łyżka soku cytrynowego

* 4 łyżki (50 ml) słodkiej śmietany

Seler obrać , umyć i pokroić na plastry, a następnie na kwadraty wielkości 1,5 cm. Zalać małą ilością wrzącej wody, dodać łyżkę soku cytrynowego i gotować 5 minut. Wyjąć z wody. Powinien być lekko trwardy i jędrny. Odcedzić , wystudzić . 2 jabłka umyć , obrać i pokroić w kostkę. Orzechy posiekać . Z banana zdjąć skórkę, pokroić na plasterki i skropić łyżką soku z cytryny, aby nie sciemniał.

Przygotować sos.

Majonez wymieszyć z sokiem z cytryny i 4 łyżkami słodkiej śmietany. Owoce przełożyć do salaterki, dodać połowę orzechów, zalać przygotowanym sosem, wymieszać i mocno oziębić . Przed podaniem włożyć do pucharków i posypać pozostałymi orzechami.