
Pikantna sałatka serowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9345 razy.

25 dag sera tyłżyckiego

2 średnie cebule

2 czerwone papryki

2 łyżki oleju

4 łyżki octu

1-2 łyżki musztardy z całymi ziarenkami gorczycy

sól, pieprz

odrobina cukru do smaku

Cebule obrać . Potem pokroić na półtalarki. Papryki umyć , dokładnie oczyścić z gniazd nasiennych. Żółty ser pokroić w równe słupki. Liście sałaty dokładnie opłukać pod bieżącą wodą i osuszyć . Kilka całych liści odłożyć , resztę porwać palcami na małe kawałki. Przerządzić sos do sałatki. W miseczce wymieszać musztardę z octem. Doprawić do smaku solą, pieprzem i odrobiną cukru. Na koniec dodać olej, ubić /olej musi związać się z resztą składników sosu/. Przygotowane składniki sałatki połączyć /oprócz całych liści sałaty/. Delikatnie przemieszać z częścią sosu. Cztery talerzyki udekorować liść mi, dodać porcje sałatki z pikantnym sosem.

as co z sałata

Nadesłał(a):r.d 2006-07-21 12:07:40

brakuje ilości sałaty ;)

Nadesłał(a):piotrus <piolunek33@wp.pl> 2006-09-07 18:09:32

takie sobie

Nadesłał(a):gosika 2007-03-15 13:03:54