Sałatka szopska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Zmodyfikowano: 2005-03-19 09:30:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5970 razy.

PAPRYKA: 4 szt (słodka)
SER FETA: 25 dkg
OGÓRKI: 1
CEBULA: 1
POMIDORY: 3 szt
NAĆ :
PAPRYKA: ostra
SÓL:
OLEJ: (oliwa)
OCET: winny lub sok cytrynowy
OLIWKI: 8 szt.
CZOSNEK: 2 ząbki

Czas przygotowania : 20 min

Przepis na 4 osób

Paprykę, pomidory i ogórek pokroić na kawałki, nie obierać ze skórki, nawet ogórek (nie tzw.wąż) powinien być nieobrany. Cebulę kroimy w cienkie plasterki. Pokrojone jarzyny włożyć do miski, lekko osolić , dodać jedną pokrojoną ostrą paprykę, lub nieco ostrej papryki w proszku.

Ser typu solan (FETA) zetrzeć na grubej tarce na jarzyny, lub drobno pokruszyć . Posypać pokrojoną natką z pietruszki, polać sosem vinaigrette.

Przed polaniem sosem dodac posiekany lub przetarty czosnek.

Można też składniki skropic sokiem z cytryny i polac oliwą.

OLIWKI NIE SĄKONIECZNE - TYLKO DLA AMATORÓW !!!

Mniam, mniam ! - podawać bez czekania, bo się zrobi ciapa!!!

From: Valle <wladek@bigfoot.com>

---

sos można szybko zrobić :
6 łyżek oleju np. słonecznikowego wlać do pustego słoiczka po dżemie, dodać 2 łyżki octu winnego, sól do smaku, zakręcić szczelnie słoiczek i silnie wstrząsać , aż do wytworzenia się jednolitej emulsji.
Nadesłał(a):Valle <wladek@bigfoot.com> 2005-03-19 09:03:26