
Salatka z cieleciny, marynowanych sliwek i grusze

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1803 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

300 g pieczonej cieleciny,

15 marynowanych sliwek,

2 duze kartofle,

2 gruszki z octu,

1 zielona salata.

Zielony sos majonezowy:

150 g majonezu,

1 lyzka soku cytrynowego,

1 lyzka posiekanego szczypiorku,

1 lyzka posiekanej zielonej pietruszki,

sol, pieprz, zabek czosnku.

1. Zielona salate dokładnie umyc pod biezaca woda. 2 duze kartofle obrac, ugotowac. Gdy ostygna, pokroic na paski.
2. Pieczona cielecine pokroic na plasterki, nastepnie na paski.
3. Ze sliwek wyjac pestki. Gruszki przeciac na osemki.
4. Przygotowac sos. Zabek czosnku rozniesc lub wycisnac przez maszynke. Rozetrzec z sola i pieprzem, dodac sok cytrynowy i majonez. Na koniec dodac lyzke posiekanej, zielonej pietruszki. Sos dobrze wymieszac.
5. Do cieleciny dodac kartofle i owoce. Zalac sosem, wymieszac, wstawic na 1 godz do lodowki.
6. Przed podaniem ulozyc salatke na polmisku na lisciach zielonej salaty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 66.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)