Czarno-biala salatka z kury i winogron

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3282 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 1 godz.

500 g gotowanej kury,

500 g ugotowanych kartofli,

200 g duzych, czarnych winogron bezpestkowych,

50 g czarnych oliwek,

50 g rodzynkow,

12 mlodych cebulek dymek,

1 duze jablko,

1/2 lyzeczki soli,

1/2 lyzeczki pieprzu,

1 lyzeczka soku cytrynowego,

180 g majonezu.

1. Kartofle umyc, ugotowac w lupinach i cieple obrac, ostudzic, pokroic w kostke.

2. Z ugotowanego, zimnego kurczaka zdjac skore, wyjac kosci. Pokroic na male

kawalki.

3. Cebulki obrac, umyc. Odciac zielone pedy, posiekac tylko biale czesci. Jablko umyc, obrac, usunac pestki, pokroic w kostke, skropic sokiem cytrynowym

by nie sciemnialo.

4. Winogrona dobrze umyc, oderwac od galazek. Rodzynki sparzyc, osaczyc na sicie. Oliwki przeciac na pol, usunac pestki.

5. Do duzej miski wlozyc pokrojona kure, kartofle, dodac polowe winogron, jablko, rodzynki, oliwki, sol, pieprz. Wymieszac z polowa majonezu.

6. Salatke przelozyc do salaterki, w ktorej bedzie podana. Polac pozostalym majonezem, przybrac reszta winogron, wstawic na 30 min do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 82.

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