
Czarno-biała sałatka z kury i winogron

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3063 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 1 godz.

500 g gotowanej kury,

500 g ugotowanych kartofli,

200 g dużych, czarnych winogron bezpestkowych,

50 g czarnych oliwek,

50 g rodzynek,

12 młodych cebulek dymek,

1 duże jabłko,

1/2 łyżeczki soli,

1/2 łyżeczki pieprzu,

1 łyżeczka soku cytrynowego,

180 g majonezu.

1. Kartofle umyc, ugotować w łupinach i ciepło obrać, ostudzić, pokroić w kostkę.

2. Z ugotowanego, zimnego kurczaka zdjąć skórę, wyjąć kości. Pokroić na małe

kawałki.

3. Cebulki obrać, umyc. Odciać zielone pędy, posiekać tylko białe części. Jabłko umyc, obrać, usunąć pestki, pokroić w kostkę, skropić sokiem cytrynowym

by nie ściemniało.

4. Winogrona dobrze umyc, oderwać od gałązek. Rodzynki sparzyć, osączyć na sicie. Oliwki przeciąć na pół, usunąć pestki.

5. Do dużej miski włożyć pokrojoną kurę, kartofle, dodać połowę winogron, jabłko, rodzynki, oliwki, sol, pieprz. Wymieszać z połową majonezu.

6. Sałatkę przełożyć do salaterki, w której będzie podana. Polać pozostałym majonezem, przybrać resztą winogron, wstawić na 30 min do lodówki.

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

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