
Salatka a la gundel

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2289 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

300 g małych grzybow prawdziwkow,

120 g mlodej zielonej fasolki,

200 g szparagow,

2 zielone papryki,

2 pomidory,

1 glowka salaty,

1 nieduzy ogorek,

1 peczek zielonej pietruszki,

1 lyzka cukru,

sol, pieprz.

Sos:

2 lyzki oleju,

4 lyzki soku cytrynowego,

keczup, sol, pieprz.

1. Jarzyny dokładnie umyc. Grzyby umyc, oczyścić i pokroić. Z papryki wyjąć

gniazda nasienne. Pomidory sparzyć wrzątkiem, zdjąć skórkę. Ogórek obrać. Fasolkę pokroić na kawałki długości 1,5 cm. Twarde części szparagów odłamać

palcami i odrzucić. Białe części cienko obrać z włókien. Zieloną pietruszkę

drobno posiekać.

2. Grzyby uduśić razem z zieloną pietruszką na oleju. Dodać sol, pieprz i

ostudzić.

3. Szparagi i fasolkę ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem cukru. Osaczyć z

wody i ostudzić. Pomidory pokroić na kawałki, ogórek pokroić w cienkie plasterki i posolic.

4. Papryki podpieć na ruszcie lub w piekarniku, zdjąć skórkę i pokroić w cienkie

paski.

5. Odłożyć kilka dużych liści salaty do przybrania a resztę porozrywać palcami

na kawałki.

6. Przygotować sos: rozetrzeć sol z pieprzem i sokiem cytrynowym. Dodać oliwę,

keczup i dobrze wymieszać.

7. W dużej misce wymieszać jarzyny z grzybami. Polać sosem i wstawić do lodówki. Podawać na

polmisku wyłożonym salata, przybrać zielona pietruszka. Salatkę można podawać jako przystawkę lub jako dodatek do mięsa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 66.

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