
Salatka z solonych grzybow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2224 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

300 g grzybow solonych lub marynowanych,

3 kartofle ugotowane w mundurkach,

1 cebula,

4 pomidory,

150 g korniszonow,

3 jaja ugotowane na twardo,

1,5 łyżeczki musztardy,

2 łyżki oliwy,

1/3 łyżeczki cukru,

1/3 łyżeczki kminku,

1 łyżka siekanego koperku,

1 łyżka siekanej zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Ostudzone kartofle obrac i pokroic w cienkie paski.
2. Grzyby pokroic w plasterki o grubosci 2-3 mm.
3. Jaja obrac i pokroic w kostke.
4. Pomidory umyc i pokroic w cienkie plasterki, a kazdy z nich nastepnie na 4 czastki. Cebule obrac i drobno posiekac.
5. Wszystkie wymienione skladniki polaczyc ze soba, dodac oliwe, musztarde, sol, cukier oraz przyprawy i starannie wymieszac.
6. Podawac posypana siekanym koperkiem i zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 14.

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