
Salatka galicyjska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4535 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 40 min.

10 jaj,

1 cebula,

1 zielona salata,

kilka gałazek zielonej pietruszki.

Sos:

3 łyżki majonezu,

3 łyżki oliwy,

1 łyżeczka musztardy,

sol, pieprz, cukier.

1. Jaja umyc, włożyć do zimnej wody, gotować 10 min. Po ugotowaniu włożyć do zimnej wody na kilka minut. Obrac, posiekać.

2. Zieloną sałatę umyc pod bieżącą wodą. Cebulę obrac, umyc, posiekać.

3. Przygotować sos. Rozetrzeć dokładnie oliwę z solą, pieprzem i cukrem. Roztarta oliwa dodawana po łyżeczce do majonezu, ciągle mieszając, aż utworzy

się jednolitą masę. Pod koniec dodać musztardę i dobrze wymieszać.

4. Do dużej miski włożyć posiekane jaja i cebulę. Zalać sosem, wymieszać. Z masy tej formować łyżką porcje wielkości jaja. Układać na płaskim polmisku wyłożonym listkami zielonej sałaty. Przybrać gałazkami zielonej pietruszki.

Podawać z pieczonym mięsem i marynowanymi grzybami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 74.

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