Sałata po trzykroć bogata w witaminy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4923 razy.

Dokładnie umyte pod bieżącą wodą i równie dokładnie osączone z wody całe liście sałaty układamy w salaterce warstwami, przesypując je drobniutko pokrojonymi: szczypiorkiem i koperkiem oraz cienkimi talarkami rzodkiewki.

Sałatę ozdabiamy plasterkami świeżych ogórków i ć wiartkami pomidorów.

Sałatę skrapiamy bardzo umiarkowanie śmietaną (zaprawioną szczyptą soli i cukru pudru oraz odrobiną octu, względnie soku cytrynowego) lub zaprawą z oliwy, wody, szczypty soli i cukru oraz odrobiny octu lub soku z cytryny.

Francuszi dodają jeszcze szczyptę białego pieprzu.

Polecamy dodać jeszcze kilka młodych listków szczawiu, trochę rzeżuchy ogrodowej i młodych listków dziko rosnącego mniszka lekarskiego (dmuchwca).

"Twój Styl"