
Sałatka Lukullusa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4638 razy.

25 dag sera edamskiego,

1 szklanka drobnej fasoli (może być kolorowa),

2 filety śledzi korzennych lub matiesów (20-25 dag),

2 cebule,

10 śliwek z octu,

2 łyżki posiekanego szczypiorku,

6 łyżek posiekanej natki pietruszki,

10 szklanka sosu tatarskiego,

pieprz,

3-4 ząbki czosnku,

sól.

Ser pokroić w drobną kostkę. Śledzie (wymoczone i oczyszczone) drobno posiekać . Cebulę obrać , opłukać i pokroić w drobną kostkę. Świki pokroić w cienkie paseczki. Czosnek obrać , zmiążdżyć i dodać do sosu tatarskiego. Fasolkę namoczyć , gotować do miękkości, odcedzić i ostudzić . Wszystkie składniki połączyć i zalać sosem, dobrze wymieszać , posypać zieleniną, odstawić do lodówki na 30 min. Podawać z pieczywem.