
Szaszlyczki warzywne

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1801 razy.

30 szt. Czas przygotow. 20 min.

2 lodygi selera naciowego,

8 sliwek w occie,

1 maly sloik (0,5 l) dyni marynowanej,

1 maly sloik (0,5 l) gruszek w occie,

250 g bialej rzepy,

15 rzodkiewek.

1. Lodygi selera umyc, pokroic w poprzek na 30 kawalkow dlugosci 1 cm.
2. Rzodkiewki umyc, przeciac w poprzek na pol, powycinac na brzegach ozdobne zabki.
3. Rzepe umyc, obrac, pokroic na kawalki.
4. Ze sliwek wyjac pestki. Pokroic na cwiartki. Gruszki osaczyc na sicie, pokroic na kawalki dlugosci 2,5 cm. Kostki dyni osaczyc na sicie.
5. Na wykalaczki dlugosci 8 cm nabic kolejno seler naciowy, sliwke z octu, dynie, kawalek rzepy, polowke rzodkiewki i gruszke z octu.
6. Szaszlyki warzywne podaje sie do rulonikow z miesa. Moga tez byc znakomita dekoracja innych potraw.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 54.

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