
Sałatka z białej kapusty

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5018 razy.

główka kapusty,

4 ogórki kiszane lub korniszony,

2 pomidory,

10 dag sera owczego : solanu lub bryndzy,

natka,

1/2 kubka śmietany kremówki,

sól,

pieprz.

SOS

6 łyżek oleju lub oliwy,

łyżeczka musztardy,

2 łyżki octu winnego lub soku z cytryny,

pół strączka ostrej papryczki,

2 łyżki posiekanych ziół (pietruszka, szczypiorek, trybula, estragon),

sól,

pieprz.

Kapustę umyć , poszatkować . Wrzuć do osolonego wrzątku,

gotować przez 5 -6 minut, osączyć .

Ogórki pokroić w krążki. Pomidory umyć , przekroić na pół,

usunąć pestki, pokroić w kostkę. Ser pokruszyć .

Wszystkie składniki włożyć do dużej miski, ewentualnie

dosolić , dodać trochę białego pieprzu, wymieszać .

Sałatkę przełożyć do salaterki. Polać śmietaną i posypać

drobno posiekaną natką.

Ocet lub sok z cytryny wymieszać z solą i pieprzem,

następnie ubijając trzepaczką do piany dodać stopniowo

oliwę i musztardę. Sos mieszać tak długo, aż wszystkie

składniki dokładnie się połączą. Dodać bardzo drobno

posiekaną papryczkę i zioła, sól i pieprz. Wymieszać .

Sos podać osobno.