
Sałatka z buraków ćwikłowych i dorsza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2834 razy.

0,5 kg małych jędrnych buraków ćwikłowych zalewamy - po dokładnym umyciu osolonym wrzątkiem, tak by były nim "na palec" pokryte. Do wrzątku dodajemy 1/3 łyżeczki kminku oraz 3 łyżki octu (aby buraki zachowały barwę). Gotujemy, licząc od momentu zagotowania, 60-70 minut. 50-60 dag ugotowanych w esencjonalnym wywarze z jarzyn filetów z dorsza dzielimy po ochłodzeniu na części. Ugotowane i ochłodzone po ugotowaniu buraki cienko obieramy i po przepołowieniu kroimy na cienkie plastry. 2 konserwowe ogórki i duże kwaśne jabłko kroimy w kostkę. 5 dag wyłuskanych orzechów włoskich rozkruszamy niezbyt drobno. Po delikatnym wymieszaniu wszystkich składników sałatki, całość zalewamy marynatą, przygotowaną z małego słoiczka majonezu, 4 łyżek kwaśnej śmietany lub jogurtu i drobno posiekanej sporej cebuli. Marynatę w razie potrzeby doprawiamy, dodając łyżeczkę sproszkowanej słodkiej papryki, szczyptę cukru i - jeśli chcemy - nieco soku cytrynowego. Sałatka powinna dojrzewać co najmniej przez godzinę w lodówce. Podając, dekorujemy ją posiekanym koperkiem i ugotowanymi jajami.