
Salatka rosyjska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2300 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

100 g miesa z szyjek rakowych lub miesa krabow,

30 g filetow anchois,

1 marchew,

1 korzen selera,

1 maly burak,

5 pieczarek,

2 kartofle ugotowane w mundurkach,

3 lyzki zielonego groszku,

1 ogorek malosolny,

80 g czarnych i zielonych oliwek,

2 lyzki kaparow,

20 g czerwonego kawioru,

6 lyzek oliwy,

1 lyzka octu winnego,

pieprz, sol, cukier.

1. Marchew, burak i korzen selera obrac, umyc i pokroic w niewielka kostke. Warzywa te, a takze zielony groszek, zasmazyc przez 4 min na 2 lyzkach rozgrzanej oliwy. Wyjac, osaczyc z tluszczu, przelozyc do rondelka, dodac 1 lyzke cukru i 120 ml wody. Gotowac na malym ogniu do calkowitego odparowania.

2. Kartofle obrac i pokroic w kostke tej samej wielkosci co pozostale warzywa.

Ogorek obrac, wypestkowac i pokroic w identyczna kostke. Oliwki wypestkowac

i pokroic w cienkie plasterki.

3. Grzyby umyc, oczyszcic i pokroic w platki, po czym osolic.

4. Mieso rakow badz krabow pokroic w drobne kawaleczki. Anchois wymoczyc, odcisnac i pokroic w cienkie paseczki.

5. Wszystkie wymienione skladniki (poza oliwkami) dokladnie wymieszac, skropic

octem i reszta oliwy. Dodac kapary, osolic, doprawic pieprzem i ponownie

wymieszac.

6. Salatke ulozyc w salaterce, przybrac oliwkami i kawiozem. Osobno podac sos

majonezowy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 12.

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