
Salatka z krabow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2619 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

1 puszka krabow,

1 zielona salata,

1 ogorek,

12 oliwek czarnych,

1 owoc awokado.

Sos:

200 g majonezu,

1 łyżeczka soku cytrynowego,

2 jaja,

1 ogorek konserwowy,

1 ząbek czosnku,

1/2 łyżeczki musztardy w proszku,

1 łyżeczka pasty anchois,

1/2 łyżeczki tarragonu,

sol, pieprz, odrobina chilli.

1. Liscie salaty, ogorek, awokado dokładnie umyc. Ogorek pokroic na plasterki,

z oliwek usunac pestki.

2. Kraby wyjac z puszki, osaczyc z zalewy na sicie. Jaja ugotowac na twardo,

ostudzic, obrac. Ogorek i jaja drobno posiekac.

3. Przygotowac sos. Majonez wymieszac z sokiem cytrynowym. Dodac przyprawy,

sol, rozarty ząbek czosnku, musztarde, paste anchois, posiekany ogorek i

jaja. Delikatnie wymieszac, wstawic do lodowki.

4. Awokado obrac, przeciac wzdluz ostrym nozem na pol, wyjac pestke, nastepnie

pokroic na grube plastry.

5. Na plaskim polmisku ulozyc liscie salaty. Dookola brzegu polmiska ulozyc

plasterki ogorka. Z krabow zrobic pierscien. Srodek pierscienia pozostawic

pusty.

6. Przed podaniem wlac oziebiony sos do srodka pierscienia z krabow. Przybrac

plastrami awokado i oliwkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 60.

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