
Salatka z muli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1977 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

800 g kartofli,

300 g ugotowanych i obranych ze skorupki muli,

1 pomidor,

10 oliwek czarnych,

2 łyżki siekanej zielonej pietruszki,

1 łyżka siekanego szczypiorku,

sol i pieprz.

Sos:

1 mała cebula,

5 łyżek oliwy,

2 łyżki octu winnego,

sol, pieprz.

1. Kartofle umyc (nie obierać), zalać zimną osoloną wodą. Gotować pod przykryciem 15 min od momentu zagotowania się wody. Odcedzić, schłodzić, obrać i

pokroić w plastry.

2. Cebule obrać i drobno posiekać. Pomidor umyc i pokroić w cząstki. Oliwki wypestkować.

3. Składniki sosu połączyć ze sobą i starannie wymieszać z cebulą.

4. Pokrojone w plastry kartofle zalać połową sosu i odstawić na 30 min.

5. Mule ułożyć na polmisku. Dodać plastry kartofli, cząstki pomidora i wypestkowane oliwki.

6. Reszta sosu zalać salatkę, posypać zieloną pietruszką i szczypiorkiem, po

czym podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 20.

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