
Sałatka z porów 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6439 razy.

3 pory (40-50 dag),

12 czarnych oliwek bez pestek,

pieprz i sól,

Pory opłukać pod bieżącą wodą, odciąć korzenie oraz jedną trzecią zielonych liści. Następnie przepołowić pory wzdłuż i jeszcze raz dokładnie opłukać. Każdą połówkę

przekroić wzdłuż. Pory włożyć do garnka z wrzącą osoloną

wodą i gotować pod przykryciem na małym ogniu 3-4 min.,

następnie dokładnie osączyć na sitku i ułożyć na

podłużnym półmisku.

SOS:

4 łyżki oliwy,

sok z 1/2 cytryny,

cukier i sól,

Oliwę wymieszać z sokiem z cytryny, doprawić solą

i cukrem. Pory polać sosem i obficie posypać pieprzem.

Sałatkę przybrać oliwkami i schłodzić w lodówce.