Salatka moskiewska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2433 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

350 g szczupaka lub sandacza,

2 jaja ugotowane na twardo,

3 zabki czosnku,

250 g kartofli,

3 ogorki kiszone,

1 glowka salaty,

125 ml majonezu,

2-3 liscie laurowe,

3-4 ziarna ziela angielskiego,

sol, pieprz.

1. Rybe sprawic, oczyscic i wyfiletowac. Wlozyc do ok. 1 litra wrzacej, osolonej wody. Dodac pieprz, ziele angielskie, lisc laurowy i gotowac na bardzo

malym ogniu ok. 30 min. Wyjac, schlodzic i pokroic w kawalki o grubosci 1cm.

2. Salate oplukac. Kilka lisci zostawic do przybrania, a reszte porwac w palcach na male kawalki.

3. Kartofle umyc, ugotowac w mundurkach w osolonej wodzie, schlodzic, obrac i

pokroic w kostke.

4. Jaja obrac. Polowe 1 jaja pokroic w plasterki, reszte posiekac. Czosnek

obrac i rozetrzec dokladnie z 1 lyzeczka soli. Ogorki obrac, wypestkowac i

pokroic w plasterki.

5. Wszystkie wymienione skladniki polaczyc ze soba, posolic, dodac pieprz, zalac 80 ml majonezu i ostroznie wymieszac.

6. Ulozyc w salaterce, zalac reszta majonezu, przybrac plasterkami jaja oraz

liscmi salaty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 16.

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