
Salatka moskiewska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2231 razy.

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

350 g szczupaka lub sandacza,

2 jaja ugotowane na twardo,

3 zębki czosnku,

250 g kartofli,

3 ogorki kiszane,

1 głowka salaty,

125 ml majonezu,

2-3 liście laurowe,

3-4 ziarna ziela angielskiego,

sol, pieprz.

1. Rybę sprawić, oczyścić i wyfiletować. Włożyć do ok. 1 litra wrzącej, osolonej wody. Dodać pieprz, ziele angielskie, liść laurowy i gotować na bardzo

małym ogniu ok. 30 min. Wyjąć, schłodzić i pokroić w kawałki o grubości 1 cm.

2. Sałatę opłukać. Kilka liści zostawić do przybrania, a resztę porwać w palcach na małe kawałki.

3. Kartofle umyć, ugotować w mundurkach w osolonej wodzie, schłodzić, obrać i pokroić w kostkę.

4. Jaja obrać. Połowe 1 jaja pokroić w plasterki, resztę posiekać. Czosnek obrać i rozetrzeć dokładnie z 1 łyżeczką soli. Ogorki obrać, wypestkować i pokroić w plasterki.

5. Wszystkie wymienione składniki połączyć ze sobą, posolic, dodać pieprz, zalać 80 ml majonezu i ostrożnie wymieszać.

6. Ułożyć w salaterce, zalać resztą majonezu, przybrać plasterkami jaja oraz liśćmi salaty.

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

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