
Salatka nordycka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2507 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 30 min.

150 g lososia wedzonego,

150 g węgorka wedzonego,

100 g krewetek lub krabów z puszki,

50 g anchois,

1 łyżka kaparów,

100 g wątroby z dorsza.

Sos:

80 g majonezu,

1 łyżka śmietany,

1 łyżeczka musztardy,

1 pieczek koperku.

1. Lososia pociąć na plastry a następnie na paski szerokości do 1 cm. Węgorka

obrać ze skóry, pociąć na kawałki długości 8 cm. Wyjąć kregosłup i każdy kawałek przeciąć wzdłuż na 8 części. Anchois pociąć na kawałki wielkości 2 cm.

Krewetki wyjąć z puszki, odsaczyć na sicie.

2. Koperkę umyć, posiekać. Kilka gałązek pozostawić do przybrania.

3. Przygotować sos. Majonez wymieszać z musztardą, dodać śmietanę i drobno posiekany koperkę.

4. Do salaterki włożyć lososia, węgorka, kraby i wątroby. Delikatnie wymieszać z kaparami i anchois. Polać sosem, przybrać gałązkami koperku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 54.

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