
Salatka nordycka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2553 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 30 min.

150 g lososia wedzonego,

150 g węgorka wedzonego,

100 g krewetek lub krabow z puszki,

50 g anchois,

1 łyżka kaparów,

100 g watrobki z dorsza.

Sos:

80 g majonezu,

1 łyżka smietany,

1 łyżeczka musztardy,

1 pieczek koperku.

1. Lososia pociac na plastry a nastepnie na paski szerokosci do 1 cm. Węgorka

obrac ze skory, pociac na kawalki dlugosci 8 cm. Wyjac kregoslup i kazdy kawalek przeciac wzdluz na 8 czesci. Anchois pociac na kawalki wielkosci 2 cm.

Krewetki wyjac z puszki, odsaczyc na sicie.

2. Koperek umyc, posiekac. Kilka galazek pozostawic do przybrania.

3. Przygotowac sos. Majonez wymieszac z musztarda, dodac smietane i drobno posiekany koperek.

4. Do salaterki wlozyc lososia, węgorka, kraby i watrobki. Delikatnie wymieszac

z kaparami i anchois. Polac sosem, przybrac galazkami koperku.

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

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