
Salatka z węgorka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1904 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

salata glowiasta,

peczek rzodkiewek,

puszka kukurydzy (170 g),

250 g cienkiego węgorka,

2 lyzki octu winnego,

6 lyzek oleju,

lyzka sosu pomidorowego (ketchup),

lyzka whisky lub brandy,

sol, swiezo zmielony pieprz.

1. Umyta i odsaczona salate pokroic w paski. Dodac pokrojone w talarki rzodkiewki, odsaczona kukurydze i obranego, pokrojonego na kawalki węgorka.

2. Ocet, olej, ketchup i whisky wymieszac. Dodac do smaku sol i pieprz.

3. Salatke polac sosem. Podawac z chlebem razowym i piwem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 12.

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

ale ,czy ten węgork ma byc wedzony.....?

Nadesłal(a): <jonatan2112@o2.pl> 2005-08-16 09:08:10