
Tallinska salatka sledziowa z koperkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2811 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 20 min.

250 g marynowanych sledzi z cebula,

1 zielony ogorek,

1 ugotowany kartofel,

1 jablko,

2 jaja ugotowane na twardo,

1/2 peczka koperku.

Sos:

3 lyzki oliwy,

3 lyzki soku cytrynowego,

100 ml bialego wina,

3 lyzki musztardy,

1/2 lyzeczki cukru,

1/4 lyzeczki galki muszkatołowej,

pieprz.

1. Sledzie i cebule osaczyc z marynaty. Sledzie pokroic na paski, cebule posiekac. Ogorek, kartofel i jablko pokroic w kostke. Jaja pokroic na plasterki.

Koper umyc, posiekac.

2. Przygotowac sos. Rozetrzec musztarde z cukrem, pieprzem i galka muszkatołowa. Dodac sok cytrynowy i wino. Oliwe dolewac powoli stale mieszajac.

3. Sledzie z jarzynami delikatnie wymieszac. Polac sosem, wstawic na 1-2 godz

do lodowki.

4. Przed podaniem ulozyc sledzie na polmisku, posypac koperkiem i przybrac

plasterkami jaj.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 58.

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