
Alzacka sałatka z buraków

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8855 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

400 g burakow,

100 g serdelkow,

1 cebula dymka,

4 lyzki posiekanych ziol: majeranek, kminek, czosnek, gozdziki.

Sos winegret z musztarda:

6 lyzek oliwy,

2 lyzki soku cytrynowego,

1 lyzka musztardy.

1. Male buraki jednakowej wielkosci wyszorowac szczoteczka pod biezaca woda,

zalac zimna woda, ugotowac pod przykryciem. Gdy beda miakkie odcedzic i jeszcze cieple obrac ze skorki. Ostudzic, pokroic na plasterki.

2. Z serdelkow zdjac skorke. Posiekac na plasterki. Cebulke obrac, umyc, posiekac. Ziola umyc, drobno posiekac.

3. Przygotowac sos. Rozetrzec dokladnie musztarde z sola i pieprzem, dodac sok cytrynowy, stale mieszajac dolac oliwe.

4. Buraki wymieszac z posiekana cebula, zalac sosem i wstawic na 1 godz do lodowki.

5. Przed podaniem dodac do burakow pokrojone serdelki, wymieszac, posypac ziolami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 48.

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

jest spooko pycha

Nadesłat(a): 2006-03-03 20:03:08