
Angielska sałatka coleslaw

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9184 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 30 min.

1/2 glowki bialej kapusty,

1 cebula,

2 marchewki,

1 zielona papryka,

1 lyzka soku cytrynowego.

Sos:

150 g majonezu:

1 lyzka soku cytrynowego,

2 lyzki smietany,

1 lyzeczka cukru,

sol, pieprz.

1. Wszystkie jarzyny umyc pod biezaca woda. Z kapusty zdjac wierzchnie liscie. Marchewke i cebule obrac. Papryke przeciac na pol, usunac gniazda nasienne.
2. Kapuste i marchewke poszatkowac na cieniotkie paseczki dlugosci 4 mm.
3. Papryke pokroic na cieniotkie paseczki, a cebule drobno posiekac.
4. Pokrojone jarzyny wlozyc do miski, lekko posolic, skropic sokiem cytrynowym.
5. Przygotowac sos. Majonez wymieszac z sokiem cytrynowym i smietana. Dodac sol, cukier i pieprz. Wszystkie skladniki dokladnie rozetrzec.
6. Tak przygotowany sosem zalac jarzyny i wstawic na 1 godz do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 26.

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

jest super , bardzo smaczna

Nadesłał(a): Zofia <zofham@wp.pl> 2008-04-05 20:04:58