Bukiet z surówek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 10688 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 4,5 godz.

1 zielona salata,

400 g kapusty chinskiej lub bialej,

200 g ugotowanej bialej fasoli,

2 marchewki,

1/2 duzego selera bulwiastego,

2 pory (tylko biale czesci),

1 ogorek,

2 pomidory,

3 czerwone ostre papryki,

6 ugotowanych kartofli,

kilka marynowanych grzybow, korniszonow, cebulek,

3 lyzki kaparow,

1 lyzka soku cytrynowego,

1 lyzka majeranku,

1 zabek czosnku,

sol,

2 lyzeczki cukru.

Sos:

9 lyzek oliwy,

3 lyzki soku cytrynowego,

sol, pieprz.

1. Surowe jarzyny umyc, osaczyc z wody.

2. Przygotowac sos. Rozetrzec sol i pieprz z sokiem cytrynowym. Dodac oliwe,

wymieszac.

3. Kapuste poszatkowac na cieniutkie paseczki dlugosci 5-6 cm. Wymieszac z cukrem, odstawic na 2 godz. Marchewki i seler obrac, zetrzec na tarce o malych

otworach. Skropic zaraz sokiem cytrynowym, by nie sciemnialy. Do marchewki

dodac 1 lyzeczke cukru. Pory (tylko biale czesci) pokroic na plasterki. Papryke bez pestek pokroic na cieniutkie paseczki. Ugotowane kartofle pokroic

na plasterki. Kazdy pomidor przekroic na 8 czesci. Ogorek pokroic na plasterki. Fasolke osaczyc z wody, dodac roztarty czosnek, sol, majeranek i 1

lyzke sosu.

4. Poszatkowana kapuste lekko odcisnac, dodac papryke, 2 lyzki sosu, wymieszac,

odstawic na 2 godz.

5. Na lisciach salaty ulozyc dekoracyjnie jarzyny, przybrac korniszonami, cebulkami i grzybkami. Przed podaniem polac sosem.

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

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