
Bułgarska sałatka z burakow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6026 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

350 g mlodych burakow,

2 korniszony,

1 lyzeczka koperku,

1 lyzeczka szczypiorku.

Sos:

2 lyzki octu winnego,

4 lyzki jogurtu naturalnego,

sol, pieprz.

1. Młode buraki wyszorowac szczoteczka pod biezaca woda. Zalac zimna woda, ugotowac pod przykryciem. Gdy beda miakkie odcedzic i jeszcze cieple obrac.

Ostudzic.

2. Buraki i korniszony pokroic ostrym nozem w kostke o wielkosci 1 cm. Umyty szczypiorek i koperek pokroic na drobne kawalki.

3. Przygotowac sos. Rozetrzec sol i pieprz z octem. Dodac jogurt, wymieszac.

4. Do burakow dodac korniszony i szczypiorek. Zalac sosem. Przelozyc do salaterki i posypac koperkiem.

5. Wariant: do salatki mozna dodac 500 g ugotowanych kartofli, pokrojonych w kostke. Do tej salatki nalezy przygotowac podwojna ilosc sosu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 46.

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