
Koszyk surowych jarzyn z dipami i sosami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4748 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 45 min.

1 zielona salata,
kilka ladnych lisci kapusty,
1 peczek rzodkiewki,
1 peczek mlodej marchewki,
1 kalarepka,
1 ogorek,
1 seler naciowy,
1 maly kalafior,
1 peczek mlodych cebulek,
1 zielona papryka,
1 czerwona papryka,
1 mala puszka szparagow,
1 puszka kukurydzy.

1. Wszystkie jarzyny dokladnie umyc i osuszyc. Kalafior podzielic na male rozyczki. Kalarepe, ogorek i galazki selera pokroic na slupki dlugosci 5-6 cm.

Z papryki wyjac gniazda nasienne, przekroic wzdluz na kilka czesci. Szparagi i kukurydze odcedzic z zalewy na sicie. Marchewki i rzodkiewki pozostawic cale.

2. Na duzym wiklinowym talerzu ulozyc kapusty, a na nich dekoracyjnie rozlozyc jarzyny.

3. Osobno podac w miseczkach dipy i sosy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 16.

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