
Niemiecka sałatka z wedlin

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7164 razy.

Porcja dla 4 osob.

Czas przygotow. 45 min.

300 g roznych rodzajow mortadeli,

100 g serdelkow,

50 g korniszonow,

50 g marynowanych cebulek,

1 mala cebula,

1 lyzka kaparow,

1 zielona salata.

Sos ziolowy z musztarda:

6 lyzek oliwy,

2 lyzki soku cytrynowego,

1 lyzka musztardy,

1 lyzka swiezej bazylii lub 1/2 suszonej,

1 lyzka swiezego tymianku lub 1/2 suszonego,

sol, pieprz.

1. Zielona salate i cebule dokladnie umyc pod biezaca woda.
2. Zdjac skorke z wedlin, mortadele pokroic na plastry grubosci 1 cm, nastepnie pokroic w kostke wielkosci 1 cm. Serdelki pokroic na plastry grubosci 1/2cm.
3. Korniszony pokroic na kawalki wielkosci 1 cm.
4. Cebule drobno posiekac.
5. Przygotowac sos. Bazylie i tymianek bardzo drobno posiekac. Utrzec dokladnie drewniana lyzka musztarde z sola, pieprzem i ziolami. Dodac sok cytrynowy, a na koncu oliwe. Wszystko dokladnie wymieszac.
6. Do duzej miski wlozyc wedliny, korniszony, cebule i marynowane cebulki. Zalac sosem, dokladnie wymieszac.
7. Przed podaniem ulozyc na lisciach salaty i posypac kaparami.
8. Do salatki z wedlin mozna podac salatke z ugotowanych kartofli pokrojonych w kostke, z sosem majonezowo-czosnkowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 70.

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

