
Ogorki w sosie winegret

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4329 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 15 min.

2 ogorki,

1 zielona salata,

1 lyzka posiekanego koperku,

1 lyzka posiekanej pietruszki,

kilka listkow swiezej miety.

Sos winegret z cebula:

6 lyzek oliwy,

2 lyzki octu winnego,

1 cebulka dymka,

sol, pieprz, cukier.

1. Ogorki umyc, obrac, pokroic na plasterki, nastepnie plasterki przeciac na

pol. Koperek, zielona pietruszke i dymke umyc i drobno posiekac.

2. Przygotowac sos. Rozetrzec sol, pieprz i cukier z octem. Dodac oliwe i drobno posiekana cebule. Wymieszac.

3. Do miski wlozyc ogorki, zalac polowa sosu i wstawic na 2 godz do lodowki.

4. Przed podaniem ulozyc na talerzu liscie zielonej salaty, na nich ogorki, posiekana pietruszke z koperkiem, polac reszta sosu i przybrac listkami miety.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 28.

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