
Ostra sałatka owocowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4667 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

2 gruszki,

2 jablka,

2 brzoskwinie,

4 morele,

100 g czereśni lub sliwek,

4 łyżki białego wytrawnego wina.

Sos:

200 ml białego wytrawnego wina,

1 łyżka oliwy,

1 łyżka musztardy,

1/2 łyżeczki startej skórki cytrynowej,

1/4 łyżeczki galke muszkatołowej,

1,5 łyżeczki cukru pudru.

1. Wszystkie owoce dokładnie umyc. Gruszki i jablka obrac, wyjac pestki, pokroic na osemki, skropic 4 łyżkami wina.

2. Brzoskwinie pokroic na cwiartki, morele na polowki. Z czereśni lub sliwek

wyjac pestki.

3. Przygotowac sos. Musztarde rozetrzec z oliwa i winem. Dodac skorke cytrynowa, galke muszkatołowa, cukier puder.

4. W duzej misce wymieszac owoce, zalac sosem, wstawic do lodowki na 1 godz.

Przed podaniem przelozyc do duzej salaterki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 86.

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