
Ostra sałatka owocowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4631 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 gałki muszkatołowej,

1,5 łyżeczki cukru pudru.

1. Wszystkie owoce dokładnie umyc. Gruszki i jabłka obrać, wyjąć pestki, pokroić na osemki, skropić 4 łyżkami wina.

2. Brzoskwinie pokroić na ćwiartki, morele na połowki. Z czereśni lub sliwek

wyjąć pestki.

3. Przygotować sos. Musztardę rozetrzeć z oliwą i winem. Dodać skórkę cytrynową, gałkę muszkatołową, cukier puder.

4. W dużej misce wymieszać owoce, zalać sosem, wstawić do lodówki na 1 godz.

Przed podaniem przelać do dużej salaterki.

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

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