
Salata z oliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5367 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

1 glowka salaty,

50 g oliwek czarnych,

1 ogorek,

1 peczek rzodkiewek,

4 kromki chleba,

8 kulek sera mozzarella lub bryndzy owczej,

6 lyzek oliwy,

2 lyzki octu,

1 lyzeczka musztardy,

1/2 peczka szczypiorku,

sol, pieprz,

oliwa do smazenia.

1. Liscie salaty umyc i osuszyc. Porozrywac na niewielkie kawalki i ulozyc w salaterce.
2. Oliwki wypestkowac. Rzodkiewki i ogorki umyc i pokroic w plasterki. Dodac wszystko do salaty.
3. Szczypiorek oplukac i drobno poszatkowac.
4. Z chleba usunac skorke. Miekisz pokroic w kostke. Przysmazac na duzej ilosci silnie rozgrzanej oliwy na zloty kolor (ok. 5 min). Osaczyc z nadmiaru oliwy i dodac do pozostalych skladnikow.
5. Dodac kulki mozzarelli lub bryndzy.
6. Oliwe polaczyc z sola, pieprzem, musztarda. Wymieszac i odstawic na 3 min.
7. Sosem tym polac salatke, posypac szczypiorkiem i podac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 16.

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