
Salatka kalifornijska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7652 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 30 min.

1 duze czerwone jablko,

2 pomarancze bez pestek,

70 g bialych winogron bez pestek,

70 g czarnych winogron bez pestek,

250 g bialej kapusty,

2 lyzki prazonych ziaren slonecznikowych,

2 lyzki szczypiorku.

Sos:

2 lyzki soku cytrynowego,

2 lyzki oliwy,

sol, pieprz.

1. Wszystkie owoce, kapuste i szczypiorek umyc, osaczyc z wody.
2. Nie obrane jablko pokroic na cwiartki, nastepnie na plasterki grubosci 2-3 mm i zaraz skropic je sokiem cytrynowym, by nie sciemnialo.
3. Pomarancze obrac, podzielic na czastki. Winogrona oderwac od galazek.
4. Kapuste posiekac na paseczki grubosci 1 mm. Szczypiorek drobno pokroic.
5. Przygotowac sos. Rozetrzec sol i pieprz z sokiem cytrynowym. Dodac oliwe, wymieszac.
6. W duzej misce wymieszac dokladnie sos z owocami, kapusta i szczypiorkiem.
7. Przed podaniem przelozyc do salaterki i posypac prazonymi ziarnami slonecznika.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 24.

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

Hehehe mieszkam w kalifornii i nie znam tej salátky, ale oczywiscie sprobuje ,pozdrawiam Dorota
Nadesłal(a):Dorota <klucha3@yahoo.com> 2006-09-30 21:09:39