
Salatka kartoflana i

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7724 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

400 g kartofli mlodych lub wycietych lyzeczka,

100 g karczochow z puszki,

20 malych cebulek marynowanych,

15 korniszonow,

10 rzodkiewek,

10 ziaren zielonego pieprzu,

4 zielone oliwki,

kilka galazek zielonej pietruszki.

Sos majonezowo-czosnkowy:

80 g majonezu,

2 lyzki soku cytrynowego,

3 zabki czosnku,

sol, pieprz, cukier.

1. Male, mlode kartofle jednakowej wielkosci dobrze wyszorowac szczoteczka pod

biezaca woda. Zalac zimna, osolona woda, gotowac tak, by sie nie rozsypaly.

Odcedzic, ostudzic. Mozna rowniez zrobic salatke ze starych kartofli. Z surowych kartofli - umytych i obranych - wyciac kulki, ugotowac, ostudzic.

2. Korniszony, karczochy i marynowane cebulki osaczyc na sicie, rzodkiewki

umyc. Korniszony pokroic na kawalki dlugosci 1 cm. Duzo rzodkiewki przeciac

na pol, a male zostawic cale. Karczochy przeciac na polowki lub na cwiartki,

oliwki posiekac.

3. Przygotowac sos. Majonez wymieszac z sokiem cytrynowym, dodac sol, cukier,

pieprz i roztarty czosnek. Wymieszac.

4. Do duzej miski wlozyc kartofle, cebulki, rzodkiewki, korniszony i karczochy.

zalac sosem i wymieszac.

5. Przed podaniem przelozyc do miski, posypac posiekanymi oliwkami, przybrac

zielonym pieprzem i zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 50.

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

