
Salatka kartoflana ii

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5820 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

400 g kartofli mlodych lub wycietych lyzeczka,

20 jajek przepiorczych,

20 malych pieczarek marynowanych,

1 lyzka kaparow,

1/2 lyzki szczypiorku,

1 puszka anchois.

Sos majonezowo-sojowy:

3 lyzki majonezu,

1 lyzka soku cytrynowego,

1 lyzka sosu sojowego,

cukier.

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

woda. Zalac zimna, osolona woda. Ugotowac tak, by sie nie rozsypaly. Odcedzic, ostudzic. Mozna rowniez zrobic salatke ze starych kartofli. Z surowych

obranych i umytych kartofli wyciac kulki, ugotowac, ostudzic.

2. Jajeczka delikatnie umyc, ugotowac na twardo, obrac. Fileciki anchois osaczyc na sicie. Szczypiorek umyc, drobno posiekac. Wybrac 20 pieczarek jednakowej wielkosci.

3. Przygotowac sos. Dokladnie rozetrzec cukier z sokiem cytrynowym. Dodac lyzke

sosu sojowego. Pod koniec dodac majonez, dobrze wymieszac.

4. Do duzej miski wlozyc kartofle, cale jajeczka, posiekany szczypiorek i fileciki anchois. Zalac sosem i wymieszac.

5. Przed podaniem przelozyc do salaterki i posypac kaparami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 52.

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