
Salatka litwacka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5322 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 50 min.

200 g pieczeni cielecej lub pieczonego drobiu lub chudego miesa z rosolu,

4 ziemniaki,

1 marchew,

1/2 sredniego selera,

150 g kalafiora,

100 g zielonego groszku,

100 g fasoli szparagowej,

ogorek kiszony,

jablko,

jajo na twardo,

cytryna,

natka pietruszki,

sol, pieprz,

odrobina czosnku.

1. Ziemniaki ugotowac w lupinie, obrac i pokroic w kostke.
2. Warzywa ugotowac oddzielnie, kalafior podzielic na rozyczki, fasole szparagowa drobno pokroic, jablko obrac, pokroic w kostke.
3. Dodac pokrojona w drobna kostke pieczen lub chude mieso z rosolu, ewentualnie mieso drobiowe.
4. Wszystko wymieszac, przyprawic sola, pieprzem, czosnkiem i sokiem z cytryny.
5. Podawac w salaterze, przybierajac salatke jajem na twardo pokrojonym w cienkie plasterki lub posiekanym. Posypac siekana natka pietruszki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 24.

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