
Salatka nicejska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6773 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

2 jaja,

1 duzy ogorek,

3 pomidory,

1 cebula,

2 papryki zielony,

150 g mlodego zielonego bobu,

100 g oliwek czarnych,

12 filetow z anchois,

1 peczek siekanej zielonej pietruszki.

Sos vinaigrette:

1,5 lyzki octu winnego lub soku z cytryny,

4,5 lyzki oliwy,

1 zabek czosnku,

sol, pieprz.

1. Jaja ugotowac na twardo (ok. 15 min). Schlodzic, obrac i pokroic w cwiartki.

Bob ugotowac w osolonej wodzie (ok. 20 min). Odcedzic, ostudzic i obrac.

2. Ogorek umyc i pokroic w cienkie plasterki. Pomidory umyc, pokroic w czastki.

Papryki umyc, wypestkowac, pokroic w paseczki. Cebule obrac, pokroic w cienkie krazki. Oliwki wypestkowac.

3. Sol rozetrzec z octem lub sokiem cytrynowym. Ciagle mieszajac, dodawac stopniowo oliwe. Dopravic pieprzem, dodac obrany i zmiadzony czosnek, sos starannie wymieszac.

4. W salaterce ulozyc przygotowane jarzyny i bob. Zalac polowa sosu. Przybrac

filetami z anchois, czastkami jaj na twardo oraz zielona pietruszka. Zalac

reszta sosu i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 40.

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