
Salatka orzezwiajaca

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6040 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

3 duze dojrzale pomidory,

1 mala ostra papryczka,

2 niewielkie cebule,

1 kiszona cytryna (przepis w "ogolne"),

1 peczek zielonej pietruszki,

kilka kiszonych oliwek,

sok z 1 cytryny,

2 lyzki oliwy,

pieprz.

1. Cebule obrac i grubo posiekac. Zielona pietruszke przebrac, oplukac i bardzo

drobno posiekac. Papryke umyc, wypestkowac i pokroic w plasterki. Kiszona

cytryne pokroic w cwiartki.

2. Pomidory sparzyc wrzatkiem i obrac. Dwa z nich pokroic w cwiartki, a z trzeciego wycisnac sok, który przecedzic przez geste sito.

3. Oliwki wymieszac z sokiem cytrynowym oraz przecedzonym sokiem z pomidora.

Sos dokladnie wymieszac.

4. Cwiartki pomidora ulozyc w salaterce. Dodac pokrojona ostra papryke, posiekane cebulki. Przybrac cwiartkami kiszonej cytryny i oliwkami, posypac posiekana zielona pietruszka i polac sosem. Oproszyc pieprzem, schlodzic w

lodowce, podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 28.

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