
Salatka owocowa w sosie majonezowo-imbirowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3649 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

4 sliwki,

2 kwasne jablka,

2 banany,

2 gruszki,

1 pomarańcza,

1 łyżka soku cytrynowego.

Sos majonezowo-imbirowy:

100 g majonezu,

25 ml koniaku,

1 łyżeczka cukru pudru,

1 łyżeczka soku cytrynowego,

1/2 łyżeczki imbiru,

1/4 łyżeczki galki muszkatołowej,

pieprz biały.

1. Wszystkie owoce dokładnie umyc, obrac.
2. Sliwki przeciąć na pół, wyjąć pestki.
3. Jabłka i gruszki pokroić na osemki, banany na plasterki, pomarańcze na kawałki.
4. Pokrojone jabłka, gruszki i banany skropić sokiem cytrynowym, by nie ściemniały.
5. Przygotować sos. Rozetrzeć dokładnie cukier z pieprzem, imbirem i galką muszkatołową. Dodac sok cytrynowy, majonez i koniak. Dobrze wymieszać.
6. Owoce przełożyć do salaterki, zalać sosem. Najlepiej przygotować salatkę tuż przed podaniem. Podawać do cieleciny i drobiu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 88.

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