
Salatka po szeklersku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4748 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

500 g kiszzonej kapusty,

150 g cebuli,

150 g korniszonow,

100 g marchewki,

3 czerwone papryki,

100 g marynowanej papryki.

Sos:

500 ml zimnej przegotowanej wody,

2 łyżki octu winnego,

2 łyżki oleju,

1 łyżka cukru,

1 paczek koperku,

sol.

1. Kiszona kapuste wyplukac pod biezaca woda i dobrze osaczyc na sicie.

2. Marchewke i cebule obrac i umyc.

3. Marchewke i korniszony pokroic w plasterki. Cebule przeciac wzdłuż i pokroic na cienkie plasterki a nastepnie posolic i zostawic na 10-15 min. Marynowana papryke drobno posiekac. Z czerwonych papryk wyjac gniazda nasienne. Papryki przeciac na pol, usunac biale czesci i pokroic w cienkie paseczki.

4. Przygotowac sos: koperek umyc i drobno posiekac. Cukier rozpuscic w wodzie, dodac ocet, olej i posiekany koperek.

5. W duzej misce wymieszac jarzyny, zalac sosem i wstawic do lodowki. Mozna przyrzadzic wieksza ilosc salatki i przechowywac ja w lodowce, w zamknietym sloiku, przez kilka dni.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 68.

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