
Salatka rzymska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8164 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

1 glowka salaty,

100 g chudego wedzonego boczku,

100 g kielbasy paprykowej,

200 g ugotowanej, duzej, bialej fasoli,

100 g oliwek czarnych,

2 marchwie,

1/2 korzenia selera,

1 lyzka majeranku,

1 zabek czosnku,

2 cebulki dymki.

Sos:

5 lyzek oliwy,

2 lyzki soku z cytryny,

sol, pieprz.

1. Liscie salaty przebrac, najladniejsze umyc, delikatnie osuszyc i wylozyc nimi dokladnie dno polmiska.

2. Skladniki sosu polaczyc ze soba i dokladnie wymieszac.

3. Mieso z kielbasy pokroic w slupki. Marchew i korzen selera obrac i zetrzec

na tarce o malych oczkach. Boczek pokroic w cienkie plasterki. Cebulki dymki

pociac wzdluz w paski. Fasole osaczyc z wody, w ktorej sie gotowala i osuszyc. Czosnek rozetrzec ze szczypta soli. Fasole wymieszac z czosnkiem, majerankiem i 1 lyzka sosu.

4. Wszystkie wymienione skladniki ulozyc na lisciach salaty i skropic sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 18.

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