Sałatka szopska 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Zmodyfikowano: 2005-03-18 23:56:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4262 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

4 slodkie papryki,

1 ostra papryczka "czuszka",

2-3 duze pomidory,

1 czerwona cebula,

1 ogorek,

2 lyzki zielonej pietruszki,

250 g owczego sera,

sol.

Sos:

6 lyzek oleju slonecznikowego,

2 lyzki octu winnego,

sol.

1. Papryki umyc, osuszyc, opiec w piekarniku (ok. 5 min). Zdjac skorke. Przeciac papryki na pol, wyjac gniazda nasienne. Pokroic na paski szerokosci 1

cm.

2. Pomidory sparzyc wrzatkiem, zdjac skorke. Pokroic na duze kawalki. Cebule

obrac, umyc, pokroic w plasterki. Ogorek umyc, pokroic na duze kawalki. Pietruszke i czuszke umyc, drobno posiekac.

3. Ser zetrzec na grubej tarce lub pokruszyc.

4. Przygotowac sos. Dokladnie rozetrzec ocet z sola, dodac olej, przez chwile

ucierac, by wszystkie skladniki dobrze sie polaczyly.

5. Pokrojone jarzyny lekko osolic, wlozyc do miski. Przed podaniem polac sosem,

posypac zielona pietruszka i ostrym serem. Owczy ser mozna zastapic goralskim oscypkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 20.

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