
Sałatka szopska 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Zmodyfikowano: 2005-03-18 23:56:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4219 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

4 słodkie papryki,

1 ostra papryczka "czuszka",

2-3 duże pomidory,

1 czerwona cebula,

1 ogorek,

2 łyżki zielonej pietruszki,

250 g owczego sera,

sol.

Sos:

6 łyżek oleju słonecznikowego,

2 łyżki octu winnego,

sol.

1. Papryki umyc, osuszyć, upiec w piekarniku (ok. 5 min). Zdjąć skórki. Przeciąć papryki na pół, wyjąć gniazda nasienne. Pokroić na paski szerokości 1

cm.

2. Pomidory sparzyć wrzątkiem, zdjąć skórki. Pokroić na duże kawałki. Cebule

obrąć, umyć, pokroić w plasterki. Ogorek umyć, pokroić na duże kawałki. Pietruszki i czuszki umyć, drobno posiekać.

3. Ser zetrzeć na grubej tarce lub pokruszyć.

4. Przygotować sos. Dokładnie rozetrzeć ocet z solą, dodać olej, przez chwilę

ucierać, by wszystkie składniki dobrze się połączyły.

5. Pokrojone jarzyny lekko osolic, włożyć do miski. Przed podaniem polać sosem,

posypać zieloną pietruszką i ostrym serem. Owczy ser można zastąpić góralskim oscypkiem.

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

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