
Sałatka szynkowo-selerowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4307 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 50 min.

250 g szynki,

250 g selera,

1 łyżka soku cytrynowego,

4 gruszki lub 4 brzoskwinie,

100 g luskanych orzechow włoskich.

Sos:

200 g majonezu,

1 łyżka soku cytrynowego,

2 łyżki smietany,

1 łyżeczka musztardy,

1 łyżeczka miodu,

1 łyżeczka octu winnego,

sol, pieprz biały.

1. Seler obrac, umyc, pokroic w paseczki, zalac mala iloscia wody, dodac sok

cytrynowy, gotowac 5 min. Odcedzic, wystudzic.

2. Szynke pokroic w paseczki. Orzechy posiekac.

3. Owoce umyc, obrac. Z gruszek usunac gniazda nasienne a z brzoskwin pestki.

Kazdy owoc przekroic na cwiartki.

4. Przygotowac sos. Majonez wymieszac z sokiem cytrynowym i smietana. Dodac

musztarde, ocet, miód i przyprawy.

5. Szynke wymieszac z selerami i polowa orzechow. Przelozyc na polmisek. Przybrac cwiartkami owocow, posypac reszta orzechow i wstawic na 1 godz do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 68.

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