
Salatka waldorf

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6434 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 30 min.

250 g selera,

250 g winnych jablek,

1 banan,

100 g luskanych orzechow,

2 lyzki soku cytrynowego.

Sos:

80 g majonezu,

1 lyzka soku cytrynowego,

4 lyzki (50 ml) slodkiej smietany.

1. Seler obrac, umyc, pokroic na plastry, nastepnie na kwadraty wielkosc 1,5

cm. Zalac mala iloscia wrzacej wody, dodac 1 lyzke soku cytrynowego i gotowac 5 min. Powinien byc lekko twardy i jedrny. Odcedzic, wystudzic.

2. Jablka umyc, obrac, pokroic w kostke.

3. Orzechy posiekac. Banana obrac, pokroic na plasterki, skropic 1 lyzka soku cytrynowego, aby nie sciemnial.

4. Przygotowac sos. Majonez wymieszac z sokiem cytrynowym i 4 lyzkami slodkiej smietany.

5. Owoce przelozyc do salaterki, dodac polowe orzechow, zalac przygotowanym sosem, wymieszac, mocno oziebic.

6. Przed podaniem wlozyc do pucharkow i posypac pozostalymi orzechami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 34.

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