
Salatka wiejska (francuska)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9078 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 25 min.

1 glowka zielonej salaty,

250 g cykorii,

100 g salaty zimowej (roszponki),

18 cieniotkich kromeczek bagietki,

200 g wedzonego bekonu lub boczku w 1 kawalku,

3 ugotowane na twardo i drobno posiekane jaja,

3 łyżki oliwy,

2 łyżeczki musztardy,

3 łyżki octu winnego,

1 ząbek czosnku,

sok z 1/2 cytryny,

sol, pieprz.

1. Liscie cykorii i salat umyc, osuszyc i pokroic. Bekon, po usunieciu skorki,

pokroic w plastry grubosci ok. 4 mm, a nastepnie w slupki. Zalac niewielka

iloscia wody, zagotowac i gotowac 2 min.

2. W salaterce polaczyc ze soba musztarde, sok z cytryny, 2 łyżki octu winnego

i sol. Wymieszac, dodac oliwe, doprawic pieprzem i wymieszac ponownie.

3. Plastry bagietki zapiec w piekarniku na zlotobrazowo. Czosnek obrac i zmiadzyc. Nacierac nim zazlocone grzanki.

4. Do salaterki z sosem dodac pokrojona zielenine i wymieszac.

5. Na patelni, na silnym ogniu, podsmażyc na zloto obgotowany bekon i dodac go,

wraz z tluszczem ze smazenia, do salaterki z salata. Patelnie zalac reszta

octu winnego, po czym wstawic na 1 min na silny ogien. Powstaly sos dodac do

salatki i szybko wymieszac.

6. Salatke podawac przybrana grzankami i posypana drobno posiekanymi jajami na

twardo.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 42.

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

