
Salatka wiejska (francuska)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9043 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 25 min.

1 glowka zielonej salaty,
250 g cykorii,
100 g salaty zimowej (roszponki),
18 cienutkich 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 zmiazdzyc. 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)

