
Sałatka z białej fasoli i tunczyka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3650 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

200 g suchej fasoli "Jas",

1 cebula,

1 puszka tunczyka,

10 oliwek.

Sos:

3 łyżki oliwy,

1 łyżka octu winnego,

1 ząbek czosnku,

1 łyżeczka majeranku,

sol, pieprz.

1. Fasole umyc, przebrac, moczyć w dużej ilości zimnej wody 12 godz.

2. Gotować w tej samej nie osolonej wodzie bez przykrycia 15 min. Odcedzić, zalać gorącą wodą, przykryć i gotować ok. 1,5 godz. W połowie gotowania lekko

osolic.

3. Tunczyka po wyjęciu z puszki odsaczyć na sicie, rozdrobnić widelcem na małe

kawałki.

4. Fasole odcedzić. Z oliwek wyjąć pestki. Cebule obrać, umyc, drobno posiekać,

sparzyć wrzątkiem.

5. Przygotować sos. Ząbek czosnku rozgnieść z solą i pieprzem, dodać ocet, oliwę i majeranek. Dobrze wymieszać.

6. Przełożyć do salaterki fasole, cebule i tunczyka. Zalać sosem i wstawić na 2

godz. do lodówki. Przed podaniem przybrać oliwkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 56.

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