
Salatka ze szparagow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3941 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 50 min.

1 kg mlodych szparagow,

1/2 kg mlodych kartofli,

1 zielona salata.

Sos:

3 lyzki majonezu,

3 lyzki smietany,

sol, pieprz.

1. Wszystkie jarzyny dokładnie umyc pod biezaca woda.
2. Kartofle obrac, ugotowac na parze, ostudzic.
3. Twarde czesci szparagow odlamac palcami, biale cienko obrac z wlokien ostrym nozem, zwiazac bawelniana nitka w peczki po 6-7 szt. Wlozyc do wrzacej, osolonej wody, gotowac 15-20 min. Gdy widelec zacznie latwo wchodzic w lodyge szparaga, odcedzic i ostudzic.
4. Kartofle pokroic na plasterki. Zielona salate osaczyc z wody, osuszyc, porwac palcami na kawalki. Odciac glowki szparagow.
5. Przygotowac sos. Do majonezu dodac smietane i sol.
6. W duzej misce wymieszac salatke, kartofle i glowki szparagow. Przed podaniem polac sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 38.

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