
Salatka z gotowanych mlodych jarzyn

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4175 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1 peczek mlodej marchewki,

1 maly kalafior,

1 biala rzodkiew,

1 mlody seler,

2 mlode buraki,

100 g brukselki,

100 g mlodych kartofli.

Sos winegret z ziolami:

3 lyzki oliwy,

1 lyzka soku cytrynowego,

1 mala cebula,

1 zabek czosnku,

1/2 lyzeczki oregano,

1/2 lyzeczki bazylii,

sol, pieprz, cukier.

Sos serowo-ziolowy:

100 g serka homogenizowanego,

100 ml smietany,

1 lyzka posiekanego szczypiorku,

1 lyzka posiekanej pietruszki lub koperku,

sol, pieprz.

1. Jarzyny umyc, starannie wyszorowac szczoteczka (nie obierac).
 2. Ugotowac razem w osolonej wodzie marchew, rzodkiew i seler.
 3. Kazda z pozostalych jarzyn ugotowac oddzielnie w osolonej wodzie.
 4. Jarzyny ostudzic. Buraki i rzodkiew obrac ze skorki.
 5. Wszystkie jarzyny pokroic na owalne kawalki dlugosci ok. 3 cm.
 6. Przygotowac sos winegret. Cebule obrac, drobno posiekac, czosnek rozetrzec.
- Wymieszac oliwe z sokiem cytrynowym, sola, pieprzem i ziolami. Dodac cebule

i czosnek. Jarzyny polac sosem i starannie wymieszac.

7. Przygotowac sos serowo-ziolowy. Starannie rozetrzec serek ze smietana i przyprawami. Sos podac oddzielnie w miseczce.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 36.

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