
Salatka z jarzyn z sosami ziolowymi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4138 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 peczek mlodej marchewki,

1 maly kalafior,

1 kalarepa,

1 biala rzodkiew,

4 male selery,

8 male buraki,

200 g brokulow,

8 malych 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). Ugotowac razem w lekko osolonej wodzie marchew, rzodkiew i selery. Kazda z pozostalych

jarzyn ugotowac oddzielnie. Odcedzic, ostudzic.

2. Buraczki, selery i rzodkiew obrac ze skorki. Rzodkiew pokroic na dlugie kawalki. Kalafior i brokuly podzielic na "rozyczki".

3. Przygotowac sos winegret. Cebule obrac, drobno posiekac, czosnek rozetrzec.

Wymieszac oliwe z sokiem cytrynowym, sola, pieprzem i ziolami. Dodac cebule

i czosnek.

4. Wszystkie jarzyny ułożyć dekoracyjnie na talerzu, polać sosem winegret. W oddzielnej miseczce podać sos serowo-ziolowy zrobiony z serka rozartego ze smietana i przyprawami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 26.

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