
Salatka z karczochow w sosie winegret

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3003 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

400 g karczochow (z puszki),

20 jajek przepiorczych,

20 malych marynowanych pieczarek,

1 puszka anchois,

1 lyzka kaparow,

1 lyzka drobno pokrojonego szczypiorku.

Sos winegret:

5 lyzek oliwy,

1 lyzeczka musztardy,

2 lyzki soku z cytryny lub octu winnego,

sol, biały pieprz.

1. Karczochy osaczyc z zalewy i przekroic na pol. Pieczarki i kapary wyjac z

zalewy, osaczyc na sicie, anchois wyjac z puszki.

2. Jajeczka przepiorcze umyc, ugotowac na twardo, obrac ze skorupek.

3. Przygotowac sos: w misce utrzec drewniana lyzka musztarde z sola i pieprzem.

Dodac ocet lub sok z cytryny. Wlac oliwe, dokladnie wymieszac.

4. Do sosu wlozyc karczochy, jajeczka, anchois, kapary, szczypiorek i pieczarki. Wymieszac.

5. Salatke przykryc, odstawic na 30 min. Przed podaniem przelozyc do salaterki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 64.

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