
Salatka z makaronu i wedlin

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6815 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

100 g suchego makaronu,

250 g wedlin (salami, kabanosy, szynka, chudy bekon),

50 g suszonych grzybow (tylko kapelusze),

1 cebula,

1 łyżka posiekanej pietruszki.

Sos ziolowy:

8 łyżek oliwy,

4 łyżki octu,

1 łyżeczka oregano,

1 łyżeczka tymianku,

1 łyżeczka bazylii,

sol, pieprz,

2 łyżki wywaru z grzybow.

1. Suszone grzyby dokładnie umyc, moczyć w zimnej wodzie 1 godz. Gotować pod przykryciem w 1 l wody przez 1 godz. Miękkie grzyby odcedzić, odsaczyć na sicie. Zostawić 2 łyżki wywaru do sosu.

2. Ugotować makaron w osolonej wodzie. Przepłukać zimną wodą, odcedzić, ostudzić.

3. Cebule obrać, umyc, posiekać. Grzyby pokroić na paseczki. Szynkę, bekon i salami pokroić na plasterki, następnie na paski. Kabanosy pokroić na plasterki.

4. Przygotować sos. Rozetrzeć zioła z solą i pieprzem. Dodać ocet, oliwę i 2 łyżki wywaru z grzybow. Dokładnie wymieszać.

5. Do dużej miski włożyć makaron, wedliny, grzyby, posiekana cebula, następnie zalać sosem i wymieszać.

6. Przed podaniem przelać do salaterki. Posypać zieloną pietruszką.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 72.

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