
Salatka z mlodych kartofli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4219 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

500 g mlodych kartofli,

100 g karczochow z puszki,

15 malych cebulek marynowanych,

10 korniszonow,

10 rzodkiewek,

5 zielonych oliwek,

kilka galazek zielonej pietruszki do przybrania.

Sos majonezowo-cytrynowy:

100 g majonezu,

3 lyzki soku cytrynowego,

1/2 lyzeczki startej skorki cytrynowej,

1 zabek czosnku,

1 lyzeczka brazowego cukru,

sol, pieprz.

1. Mlode kartofle jednakowej wielkoscii wyszorowac szczoteczka pod biezaca woda.

Zalac zimna, osolona woda. Gotowac tak, by sie nie rozsypaly. Odcedzic, ostudzic.

2. Karczochy, marynowane cebulki, korniszony i oliwki osaczyc na sicie. Rzodkiewki umyc. Korniszony pokroic w kawalki dlugosci 1 cm. Duze rzodkiewki

przeciac na pol, male pozostawic cale. Karczochy przeciac na polowki lub

cwiartki, oliwki drobno pokroic.

3. Przygotowac sos: czosnek rozetrzec z sola. Do majonezu dodac sok cytrynowy,

cukier, skorke cytrynowa, roztarty czosnek. Dobrze wymieszac.

4. Do miski wlozyc kartofle, cebulki, korniszony, rzodkiewki i karczochy. Zalac

sosem, wymieszac. Posypac oliwkami, przybrac zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 28.

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