
Sałatka z selerow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4278 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 kg selerow,

200 g maki,

300 g oliwy,

200 g bulki tartej,

5 jaj,

300 g cebuli.

Sos winegret:

1 lyzka oliwy,

1 lyzka octu winnego,

20 g soli,

20 g cukru.

1. Selery obrac, umyc, pokroic na plasterki grubosci 3 mm i oproszyć maki. Jaja ubic widelcem na jednolita mase. Plasterki selerow panierowac z obu stron w jajku i tartej bulce. Smazyc na oliwie na zloty kolor. Usmazone ostudzic.

2. Cebule obrac, umyc, pokroic na cieniutkie plasterki, posolic.

3. Przygotowac sos. Rozetrzec sol i cukier z octem, dodac oliwe i jeszcze przez chwile ucierac, by wszystkie skladniki dobrze sie polaczily.

4. Selery przelozyc na polmisek, dodac cebule. Zalac wszystko sosem, odstawic na 3-4 godz. Tej salatki nie nalezy wstawiac do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 44.

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