
Salatka z zielonej papryki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3836 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

900 g zielonej papryki,

1 mala cebula,

200 ml wody.

Sos:

5 lyzek oliwy,

3 lyzki octu winnego lub soku cytrynowego,

1 lyzka wody z gotowania papryki,

1 lyzeczka cukru,

sol, pieprz.

1. Papryki umyc, sciac wierzchy, wyjac gniazda nasienne, usunac biale czesci i pokroic.
2. Cebule obrac, umyc i pokroic. Dodac papryke, osolic i odstawic na 1 godz.
3. Zagotowac 200 ml wody, wrzucic papryke z cebula i gotowac 2 min pod przykryciem. Osaczyc i ostudzic. Wode z gotowania zostawic.
4. Przygotowac sos: 1 lyzeczke cukru rozetrzec dokladnie z sola, pieprzem i oliwa. Dodac ocet i lyzke wody z gotowania papryki.
5. Papryki polac sosem i wstawic na 2-3 godz. do lodowki.
6. Przed podaniem przybrac salatke pomidorami i zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 70.

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