
Salatka z ziemniakow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7068 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

750 g ziemniakow gotowanych w lupinach,

3 gotowane jaja na twardo,

50 ml smietanki,

2-3 lyzki octu estragonowego,

peczek drobno posiekanego kopru,

100 g majonezu,

sol, pieprz.

1. Ugotowane ziemniaki obrac i pokroic w kostke sredniej wielkosci. Jaja obrac,

pokroic w drobna kostke i wymieszac z ziemniakami.

2. Dodac koperek, smietanke i ocet. Odstawic na 10 min. Dodac majonez, wymieszac delikatnie, doprawic sola i pieprzem do smaku. Odstawic na 10-20 min.

3. Salatke wylozyc do salaterki i posypac koperkiem. Podawac do miesa z grillu

lub pieczonego.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 64.

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

Rewelacja - prosta i genialna, smak rewelacyjny szczególnie pasuje do karkóweczki z grilla.Polecam.

Nadesłał(a):