Salatki marokanskie i (salatka z lodyg kopru)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2952 razy.

Czas przygotow. 10 min.

2 lodygi kopru wloskiego,

sok z 1 cytryny,

3 lyzki oleju archaidowego,

1 lyzeczka musztardy,

sol, pieprz.

1. Polaczyc ze soba sok z cytryny, olej i musztarde. Doprawic sola i pieprzem, sos dokladnie wymieszac.
2. Lodygi kopru umyc, obrac, odrzucic czesci niejadalne, reszte pokroic wzdluz w cienkie paski. Zalac je przygotowanym sosem i podawac.
3. Salatka stanowi znakomity dodatek do wszelkiego rodzaju tazinow, kuskusow i dan z drobiu. Mozna podawac ja w zestawie z innymi salatkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 34.

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