
Salatki marokanskie i (salatka z lodyg kopru)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2879 razy.

Czas przygotow. 10 min.

2 lodygi kopru włoskiego,

sok z 1 cytryny,

3 łyżki oleju archaidowego,

1 łyżeczka musztardy,

sol, pieprz.

1. Połączyc ze sobą sok z cytryny, olej i musztardę. Doprawić solą i pieprzem, sos dokładnie wymieszać.
2. Lodygi kopru umyć, obrać, odrzucić części niejadalne, resztę pokroić wzdłuż w cienkie paski. Zalać je przygotowanym sosem i podawać.
3. Salatka stanowi znakomity dodatek do wszelkiego rodzaju tazinów, kuskusów i dan z drobiu. Można podawać ją w zestawie z innymi sałatkami.

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

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