
Salatki marokanskie ii (salatka z oliwek)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3334 razy.

Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

250 g wypestkowanych oliwek,

1 peczek drobno posiekanej zielonej pietruszki,

sok z 1 cytryny,

1 łyżka mielonej słodkiej papryki,

szczypta mielonej ostrej papryki,

1 łyżeczka mielonego kminku,

2 obrane i zmiadzone ząbki czosnku,

3 łyżki oleju archaidowego.

1. Oliwki umyc, odcisnąć z nadmiaru wody, osuszyć i umieścić w salaterce. Dodać wszystkie pozostałe składniki, doprawić solą i bardzo starannie wymieszać.
2. Odstawić na co najmniej 2 godz. w chłodne miejsce, po czym podawać.
3. Salatka stanowi znakomity dodatek do 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)