
Zielona salata z sosem roquefort

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2921 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

2 salaty,

2 łyżki zielonej pietruszki,

2 łyżki szczypiorku.

Sos:

75 g sera roquefort,

1 łyżka smietanki,

1 cytryna,

sol, pieprz.

1. Zielona pietruszke, szczypiorek i wybrane, najładniejsze liście salaty umyc dokładnie pod bieżącą wodą.
2. Cytrynę umyc w gorącej wodzie i wycisnąć sok.
3. Liście salaty i zioła osuszyć z wody, osuszyć, grubo posiekać.
4. Przygotować sos. Ser utrzeć na tarce, przełożyć do miseczki, dodać smietankę, sok cytrynowy, sol, pieprz i dokładnie rozetrzeć na jednolitą masę.
5. Przed podaniem ułożyć salate na polmisku i polać sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 14.

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