

---

# Sos csiki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2491 razy.

6-8 porcji.      Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

150 g burakow,

80 g winnych jablek,

1 peczek dymki (tylko zielone czesci).

Marynata:

100 ml octu winnego,

100 ml wody,

1/2 lyzeczki cukru,

1/2 lyzeczki kminku,

1 maly kawalek chrzanu.

Majonez:

350 ml oleju,

100 ml bialego wina,

100 ml slodkiej smietany (ubitej),

2 zoltka,

sol, pieprz cayenne,

2 lyzki soku cytrynowego,

1 lyzeczka musztardy,

1 lyzeczka cukru,

(1 lyzka soku z marynowanych burakow).

1. Buraki umyc i ugotowac w osolonej wodzie. Wystudzic, obrac ze skory i pokroic na plastry.

2. Przygotowac marynate: zagotowac ocet z woda, dodac cukier, kminek i chrzan.

Pokrojone buraki zalac marynata i wstawic na kilka godzin do lodowki (w zamknietym sloiku).

3. Przygotowac majonez: zoltka, sol i pieprz ucierac lub ubijac trzepaczka, az

do zgestnienia. Nastepnie powoli wlewac olej i sok cytrynowy, przez caly

czas ucierajac. Gotowy majonez delikatnie wymieszac z musztarda, winem i

ubita smietana. (Mozna dodac 1 lyzke sosu, w ktorым marynowaly sie buraki.)

4. Jablka umyc, obrac. Buraki wyjac z marynaty i osaczyc na sitku. Buraki,

jablka i zielone czesci dymki drobno posiekac. Wszystkie posiekane skladniki

przelozyc do salaterki, zalac majonezem i dobrze wymieszac. Podawac do pieczonej wolowiny i sandacza a la Tihany.

---

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 72.

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