
Caesar Salad

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 8779 razy.

Moim zdaniem dobrze zrobiona Caesar Salad ma tyle czosnku, ze powinna sie nazywac Czosnkowa Salata.

Classic Caesar Salad

2 anchovies (?)

3 lyzki soku z cytryny

1 lyzka worcestershire sauce

1/2 lyzeczki swiezo zmielonego pieprzu

1 zabek czosnku

1/4 szklanki dobrej oliwy

1 surowe zoltko

2 lyzki sera Parmesan, startego

Salata, najlepiej Romaine

Anchovies zmiadzyc widelcem na paste, dodac sok z cytryny, worcestershire sauce, pieprz, posiekany czosnek, wymieszac dobrze, najlepiej w mozdziezu. Zoltko zmieszac z oliwa widelcem, az gladkie.

Polaczyc wszystkie skladniki oprócz parmezanu.

Drewniana miske do salaty natrzec czosnkiem, dodac salate, polac sosem, posypac parmezanem, wymieszac.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)