
Caesar Salad 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5079 razy.

Ja uwielbiam te salate i po kilkuletnim eksperymentowaniu doszedlem do, mozna powiedziec, doskonalosci jesli chodzi o smak :))).

Na wszystkie "pot lucks" na jakie jestem zapraszany nie moze sie pojawic bez tej salaty. Ale zeby nie utrzymywac was w napieciu:

Do naczynia wbic jedno zoltko i dodac zmiazdzony zabek czosnku (lub 2 jak kto lubi), 1 lyzeczke worcestershire sauce, 1 lyzeczke dobrego octu balsamicznego ("balsamic vinegar", ale taki co kosztuje przynajmniej \$10 za mala buteleczke).

Ubijac trzepaczka lejac cieniutkim strumyczkiem olej (tak jak na majonez). Nie uzywam oliwy, ma za duzo swojego wlasnego smaku.

Jak zgestnieje dodac 1/2 lyzeczki soli, 1/4 lyzeczki swiezo zmielonego pieprzu i 1 lyzke soku z cytryny. Rozrzedzic dodajac po troszeczku zimnej wody.

Mozna dodac anchovies w pascie lub z puszki posiekane bezposrednio do salaty.

Salata rzymska (Romaine) powinna byc rwana w rekach na male kawaleczki, nigdy siekana nozem.

Rozmieszac sos ("dressing") z salata, posypac parmezanem i dodac "croutons" (jak by to bylo po polsku - grzanki posiekane w kostke?).

Salate przyrzadzac tzn. mieszac z sosem bezposrednio przed podaniem bo inaczej wiednie.

From: ZJP <DrizzlySpike@seattle.wa.us>

pyszna sałata
sos rewelacja
bardzo szybka i prosta
Nadesłał(a): ola 2006-02-08 12:02:00