
Sałata zielona głowiasta

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1416 razy.

Obrać sałatę z liścia wierzchniego, główkę przekrajać na 4 części, wypłukać parę razy w wodzie, wycisnąć z niej dobrze. Dopiero krótko przed wydaniem na stół zaprawić : zmieszać razem ocet z oliwą, cukrem i solą, sałatę tym polać . Dobrze przemieszać i ubrać twardymi jajami, pokrajanymi w kwaterki lub też siekanymi. Dobra jest także sałata zaprawiona w ten sposób: utrzeć na salaterce 2 żółtka, ugotowane na twardo, dodać 2 łyżki oliwy, małą łyżeczkę musztardy, łyżeczkę cukru, octu, wymieszać wszystko razem i polać tym sałatę. Jeżeli sałata ma być zaprawiona śmietaną, to leje się zaraz w śmietanę łyżkę mocnego octu, sypie trochę soli i cukru, podług upodobania. Bardzo dobrą do sałaty jest następująca przyprawa: 2 jajka ugotować na miękko, żółtka zlać do salaterki, dodać 2 łyżki oliwy, łyżkę lub dwie mocnego octu, łyżeczkę cukru, ubić to doskonale widelcem na lekki majonez, wlać na sałatę, wymieszać i podać .

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"