
Sałata majonezowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1327 razy.

Ślicznie wygląda sałata z jarzynek podana z formy. Wziąć 4 marchewki, 2 buraczki, 10 kartofli obranych i to wszystko na surowo pokrajać w kostkę lub podłużne paski i ugotować w wodzie z solą, pilnując by nie przegotować; naturalnie buraki, oddzielnie. Oprócz tego ugotować groszku zielonego i drobniotkiej fasoli na miękko. Pokrajać 10 korniszonów i tyle grzybów marynowanych lub rydzyków, także w kostkę lub paski pokrajanych. Trochę czerwonej kapusty uszatkować, raz zagotować, wycisnąć z wody i połączyć octem. Wszystko to wymieszać razem. Rozpuścić na jedną formę 2 listki żelatyny w jednej ósmiej litra wody, gdy będzie zimna wlać pół szklanki oliwy, kieliszek bardzo mocnego octu i to ubijać trzepaczką; majonez, gdy dobrze ubity, wymieszać z jarzynkami, włożyć w formę od kremów i wynieść do piwnicy: gdy wystygnie, wyjdzie doskonale z formy i ładnie wygląda na stole. Im więcej oliwy, tym lepsza będzie. Chcąc mieć żółtawą, nie brać kapusty ani buraków.

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