
Salata mieszana z różnych jarzyn i piklów

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1401 razy.

Kilka buraczków, kartofli, garść fasoli białej, parę selerów, marchewek, ugotować z solą na miękko, każde z osobna; gdy wszystko ostygnie, obrać i pokrajać w paseczki. Wziąć korniszonów, rydzów, grzybów marynowanych, szarlotek, kaparów i jabłek, pokrajać drobno, zmieszać z poprzednio ugotowanymi, zaprawić i octem, oliwą, cukrem, pieprzem i wszystko razem wymieszać ; można też dobrać śledzia lub sardeli. Buraki włożyć dopiero w ostatniej chwili, aby nie zafarbowały całej masy. Ułożyć na salaterkę i ubrać w kwaterę, jedną kwaterę posypać zieloną świeżą pietruszką, drobno siekaną, drugą jajami siekanymi, trzecią znów pietruszką, a czwartą rydzami. Jeżeli kto chce, może każdą jarzynę osobno zaprawić i na salaterce kwaterami ułożyć . W takim razie można wziąć na jedną kwaterę modrej kapusty, śledzia już nie brać , tylko kwatery przedzielić obranymi z ości sardelami, lub też użyć do przedzielania kwater zielonej pietruszki.

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