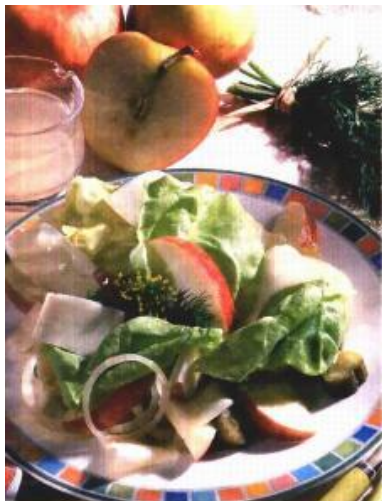


Chrapiąca sałatka

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Czas przygotowania: 20 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: średnio trudne
Kaloryczność: 240 kCal

Potrzebne składniki:

- sałata - 1 szt.
- jabłko - 2 szt.
- sok z cytryny - 1/2 szt.
- cebula - 1 szt.
- ogórek kiszony - 8 szt.
- ocet winny - 4 łyżka(i)
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)
- cukier - 1 łyżeczka(i)
- olej - 4 łyżka(i)
- ser żółty wędzony - 10 dag

Etapy przyrządzenia:

1. Sałatę oczyścić z uszkodzonych liści, umyć pod bieżącą wodą, porwać na małe kawałki. Jabłka umyć, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. Następnie pokroić owoce w cienkie plasterki. Skropić sokiem z cytryny. Cebulę i ogórki obrać, pokroić w plasterki. Ocet rozmieszać z solą, pieprzem i cukrem (mieszać do czasu aż sól i cukier całkowicie się rozpuszczą). Połączyć z olejem. Ser pokroić w piórka. Sałatę, jabłka, cebulę i ogórki wymieszać razem z serem. Skropić przygotowanym wcześniej sosem winogret. Sałatkę rozłożyć na czterech talerzach. Pamiętaj, żeby przed podaniem udekorować ją gałązkami koperku. Małe cebulki łatwiej będzie obrać ze skórki, jeżeli uprzednio włożymy je na chwilę do gorącej wody.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.