



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

## **Sałatka majonezowa z warzyw**

Przybieramy sezonowymi, barwnymi warzywami

### **Składniki:**

- fasola, 10 dag
- kalafior, 30 dag
- seler, 10 dag
- marchew, 15 dag
- jabłko, 20 dag
- ogórek kiszony, 12 dag
- cebula, 3 dag
- żółtka, 1 szt.
- olej, 12 dag
- ocet, 1 łyżk.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Fasolkę opłukać, namoczyć w zimnej, przegotowanej wodzie, następnego dnia ugotować i odcedzić. Warzywa obrać, opłukać, ugotować każde oddzielnie, pokrajać w paski lub w małą kostkę. Jabłka opłukać, zetrzeć na tarce o dużych okach. Ogórki obrać, zetrzeć na tarce. Cebulę pokrajać drobno. Sporządzić sos majonezowy wg przepisu, wymieszać z warzywami, dodać soli, cukru (i octu) do smaku. Ułożyć na porcelanowej salaterce, przybrać.

