



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

Sałatka z boćwiny w sosie majonezowym

Sałatkę wykładamy na półmisek i przybieramy

Składniki:

- pomidor, 1 szt.
- jajka, 1 szt.
- rzodkiew, 3 szt.
- sos majonezowy, 0.3 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- boćwina, 50 dag

Sposób przygotowania:

Liście boćwiny opłukać, ostrym nożem wyciąć ogonki, ogonki ugotować wkładając do wrzącej wody z solą i cukrem, odcedzić, pokrajać na kawałki 2 cm długości. Sporządzić gęsty sos majonezowy, parę łyżek odłożyć do polania powierzchni. Boćwinę wymieszać z sosem, przyprawić, wyłożyć na półmisek, wyrównać, polać rozrzedzonym nieco sosem. Półmisek przybrać młodymi listkami sałaty przekrajanymi na pół, krążkami jaj i rzodkiewką albo pomidorami.

