



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

Sałatka majonezowa rybna

Ogórki mogą być pokrojone w większą kostkę

Składniki:

- włośczyk, 25 dag
- ziemniak, 40 dag
- ogórek kiszony, 12 dag
- ryba gotowana, 20 dag
- żółtka, 1 szt.
- olej, 12 dag
- sól, 1 szczypta
- ocet, 1 łyżk.
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ugotować ziemniaki, ostudzić, pokrajać w drobną kostkę. Ogórki i jabłka pokrajać w kostkę lub paski. Mięso pokrajać w kostkę. Sporządzić sos majonezowy. Wymieszać wszystkie składniki z majonezem, przyprawić solą, cukrem i octem (można dodać musztardę), jeżeli potrzeba, sałatkę trochę rozrzedzić rosołem, aby była soczysta. Sałatkę wyłożyć na półmisek, barwnie przybrać, wynieść w chłodne miejsce. Można ją ułożyć porcjami na opłukanych otrząśniętych z wody listkach sałaty.

