



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Sałatka włoska

Przybrać częstkami jaja ugotowanego na twardo,
zieleniną i warzywami wchodzącymi w skład sałatki.

Składniki:

- seler, 30 dag
- marchew, 10 dag
- pietruszka, 10 dag
- ziemniak, 25 dag
- jabłko, 15 dag
- ogórek kwaszony, 25 dag
- fasola szparagowa, 15 dag
- jajka, 2 szt.
- sos majonezowy, 20 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Ugotowaną zieloną fasolkę szparagową pokrajać na 2-centymetrowe kawałki, papryki pokrajać w paseczki, pozostałe warzywa w słupki lub kostkę. Olej rozetrzeć z musztardą, przyprawić solą, cukrem i kwasem dodać drobno posiekany koperek lub szczypiorek. Wszystkie składniki wymieszać.

