



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

Salatka z ziemniaków (fasoli) i cebuli

Posypać siekanym szczypiorkiem lub nacią pietruszki.

Składniki:

- ziemniak, 1 kg
- cebula, 15 dag
- ocet, 1 łyżk.
- musztarda, 5 dag
- olej, 5 dag
- szczypiorek, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Zagotować pół szklanki wody, dodać ocet, przyprawić solą, cukrem i pieprzem do smaku, gorącym płynem zalać cebulę pokrajaną w drobną kostkę. Po ostudzeniu wymieszać z musztardą roztartą z olejem, a następnie z ziemniakami pokrajanymi w dość grubą kostkę. Salatka powinna lekko podpływać sosem. Ziemniaki można zastąpić białą fasolą. Namoczoną na noc fasolę ugotować w tej samej wodzie, posolić pod koniec gotowania, ostudzić, odsączyć, połączyć z pozostałymi składnikami surówki i z sosem.

