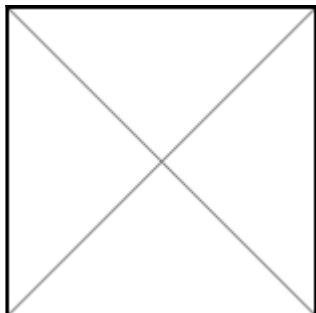




Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Sałatka z ziemniaków i fasoli (fasolki szparagowej)

Do sałatki można wykorzystać olej z konserw rybnych.

Składniki:

- sok z cytryny, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- musztarda, 5 dag
- śmietana, 15 dag
- olej, 5 dag
- cebula, 10 dag
- ogórek kwaszony, 10 dag
- jabłko, 10 dag
- fasola szparagowa, 25 dag
- ziemniak, 60 dag

Sposób przygotowania:

Ugotowane ziemniaki oraz jabłka, ogórki i cebulę pokrajać w kostkę, skropić kwasem, połączyć z ugotowaną i odcedzoną fasolką perłówką lub fasolką szparagową pokrajaną na 2-centymetrowe kawałki. Olej lub śmietanę rozetrzeć z musztardą, przyprawić solą i krem i wymieszać z pozostałymi składnikami. Po wierzchu posypać siekanym szczypiorkiem.

