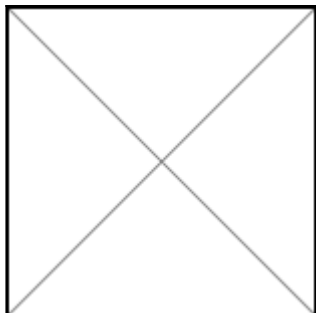




Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Sałatka z jarmużu (brukselki)

Zamiast jarmużu można do sałatki zastosować brukselkę, którą należy ugotować w całości i przekrajać na pół.

Składniki:

- jarmuż, 50 dag
- ogórek kwaszony, 10 dag
- jabłko, 10 dag
- cebula, 5 dag
- pomidor, 10 dag
- śmietana, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 łyżecz.
- jajka, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Obrane z ogonków i z grubych nerwów liście jarmużu wrzucić do wrzącej, osolonej wody i na pół ugotować bez przykrycia. Odcedzić, ostudzić, grubo poszatkować. Ogórki, jabłka zetrzeć na tarce o dużych otworach, cebulę pokrajać w kostkę, pomidory w cząstki. Wszystkie składniki połączyć, skropić kwasem, wymieszać ze śmietaną przyprawioną solą i cukrem. Jaja ugotować na twardo, grubo posiekać i posypać po wierzchu sałatki. Pomidory można zastąpić papryką lub startą marchwią.

