



Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni
(1791)

Surówka z winogron w majonezie

Podawać z zimnym mięsem

Składniki:

- winogrono, 30 dag
- sos majonezowy, 4 łyżk.

Sposób przygotowania:

Winogrona opłukać starannie, osaczyć, oberwać jagody od szypułek. Sporządzić sos majonezowy (lub kupić gotowy majonez), wymieszać z winogronami. Surówkę podawać do zimnych mięs: szynki, cielęciny i drobiu pieczonego, lub w galarecie.

