



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

Salata zielona z cytryną

Można skropić olejem słonecznikowym

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 szt.
- sałata, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Sałatę oczyścić, podzielić na listki, opłukać dokładnie pod bieżącą wodą, otrząsnąć z wody, większe listki przekrajać, wyłożyć na salaterkę. Wycisnąć sok z cytryny, dodać cukru do smaku i tą ostrą lemoniadą nasączyć listki sałaty. Zaraz po sporządzeniu podawać. Sałatę z cytryną bez cukru można skropić olejem słonecznikowym, sojowym. Sałatę można zakwasić zamiast sokiem z cytryny rozpuszczonym kwasem cytrynowym.

