



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

Sałatka z jarmużu

Trochę jarmużu

Składniki:

- cebula, 50 dag
- jabłko, 12 dag
- ogórek , 10 dag
- śmietana, 10 dag
- jajka, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Obciąć liście jarmużu od ogonków liściowych i grubych nerwów: starannie umyć, zalać wrzącą wodą i na pół ugotować. Jaja ugotować, obrać ze skorupki, pokrajać w drobną kostkę. Jabłka umyć, zetrzeć na grubej tarce wraz ze skórą i ogórkiem kiszonym. Cebulę drobno pokrajać. Jarmuż poszatковать. Warzywa wymieszać, dodać śmietany, soli i cukru do smaku (jeżeli potrzeba — dokwasić), posypać drobno pokrajanymi jajami.

