



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

Sałatka z warzyw mieszanych z jabłkami i ogórkami kiszonymi

Zurzytkowanie włoszczyzny z zupy

Składniki:

- włoszczyzna, 50 dag
- jabłko, 1 szt.
- ogórek kiszony, 1 szt.
- cebula, 0.5 szt.
- koperek, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- olej, 3 dag
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ugotowaną włoszczyznę pokrajać w drobną kostkę. Jabłko umyć i zetrzeć wraz z ogórkiem na tarce o grubych okach. Cebulę i zieleninę pokrajać drobno. Wymieszać wszystkie składniki razem, dodać soli, kwasu i cukru do smaku (skropić olejem).

