



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

Salatka z warzyw mieszanych ze śmietaną i musztardą

Udekorować natką

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 15 dag
- cebula, 3 dag
- ogórek kiszony, 1 szt.
- jabłko, 1 szt.
- seler, 5 dag
- kapusta włoska, 25 dag
- pietruszka, 10 dag
- marchew, 25 dag
- fasola, 10 dag
- ziemniak, 25 dag

Sposób przygotowania:

Fasolę opłukać, namoczyć na noc; następnego dnia ugotować w tej samej wodzie, odcedzić. Wywar zużyć do zupy. Ziemniaki oczyścić szczoteczką pod bieżącą wodą, obrać, ugotować. Oczyścić, ugotować warzywa (lub zużyć warzywa z wywaru na zupę). Pokrajać ugotowane warzywa w paski, ziemniaki w kostkę. Ogórek i jabłko, nie obierając, zetrzeć na tarce o grubych okach. Pokrajać drobno cebulę. Do warzyw dodać pokrajaną zieleninę, śmietanę, musztardę, sól i cukier do smaku.

