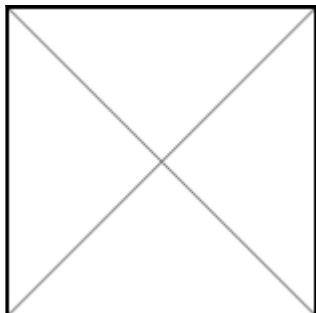




Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Salatka jarzynowa

Przybrać sezonowymi dodatkami warzywnymi

Składniki:

- fasola, 10 dag
- marchew, 15 dag
- seler, 10 dag
- pietruszka, 5 dag
- ziemniak, 25 dag
- ryż , 10 dag
- ogórek kwaszony, 10 dag
- jabłko, 10 dag
- cebula, 5 dag
- majonez, 15 dag
- śmietana, 15 dag
- musztarda, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Ugotowaną fasolę lub zielony groszek konserwowy odsączyć na sicie. Wywar z fasoli zużyć do zupy. Włoszczyznę z wywaru lub specjalnie ugotowane warzywa oraz ogórki, jabłka i cebulę po krajać w drobną kostkę, skropić kwasem. Ziemniaki ugotować w skórkach obrać, pokrajać w nieco grubszą kostkę. Zamiast ziemniaków można dodawać ryż ugotowany na sypko lub w dużej ilości wody, jak makaron. Po ugotowaniu ryż przelać zimną wodą i odsączyć. Wszystkie składniki wymieszać z częścią sosu majonezowego lub śmietanowo-musztardowego, doprawić. Pozostałym sosem polać sałatkę po wierzchu.

