



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

Sałatka z warzyw mieszanych

Podajemy w salaterce przyzdobione pomidorem

Składniki:

- sok z cytryny, 1 łyżecz.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- musztarda, 2 dag
- olej, 5 dag
- cebula, 5 dag
- ogórek kwaszony, 10 dag
- jabłko, 10 dag
- ziemniak, 25 dag
- seler, 5 dag
- pietruszka, 10 dag
- marchew, 15 dag
- papryka czerwona, 2 szt.
- fasola szparagowa, 15 dag
- kalafior, 15 dag

Sposób przygotowania:

Ugotowany kalafior podzielić na różyczki, ugotowaną zieloną fasolkę szparagową pokrajać na 2-centymetrowe kawałki, papryki pokrajać w paseczki, pozostałe warzywa w słupki lub kostkę. Olej rozetrzeć z musztardą, przyprawić solą, cukrem i kwasem dodać drobno posiekany koperek lub szczypiorek. Wszystkie składniki wymieszać.

