



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Mazurska sałatka z marchwi

Sosem polać marchew.

Składniki:

- marchew, 30 dag
- sałata, 1 szt.
- żółtka, 1 szt.
- masło, 2 dag
- ocet, 1 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ugotować do miękkości marchewki w dużej ilości wody. Po ugotowaniu wyjąć je z wody i zupełnie ostudzić, po czym pokrajać na kawałeczki i włożyć w salaterkę wysłaną listkami sałaty. Rozetrzeć jedno ugotowane żółtko z łyżką masła, dodać ocet, sól i pieprz do smaku.

