



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

Surówka z porów z majonezem

Sos majonezowy z jednego żółtka

Składniki:

- sos majonezowy, 3 łyżk.
- por, 30 dag

Sposób przygotowania:

Pory bardzo starannie opłukać myjąc je pod bieżącą wodą, odjąć zielone części liści. Resztę pokrajać w cieniutkie krążki, wyłożyć na prostokątny półmisek szklany (ciemnozielone, twarde liście zużyć do wywaru na zupę). Sporządzić sos majonezowy z 1 żółtka, ostro go przyprawić. Sosem tym polać pory, przybrać krążkami marchwi.

