



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

## **Sałatka bułgarska z oliwą**

Gliuwecz

### **Składniki:**

- gliuwecz, 1 szt.
- oliwa, 3 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- woda, 1 szkl.

### **Sposób przygotowania:**

Sałatkę wyjąć z pudełka, nie rozmrażając włożyć do rondelka, zalać wrzącą wodą i ugotować dodając przy końcu soli i cukru do smaku. Wywaru w sałatce musi pozostać tyle, aby sałatka była mocno wilgotna. Warzywa ostudzić, pokrajać na niezbyt drobne kawałki. Jeżeli potrzeba, dokwasić (jabłkiem, sokiem z cytryny itp.), wyłożyć na salaterkę i skropić oliwą lub olejem sojowym, arachidowym itp. Pomiędzy warzywami w tej sałatce znajduje się zawsze mały zielony strąk papryki przyprawowej. Jeżeli nie odpowiada nam ostry, piekący smak papryki, należy strąk ten usunąć przed zagotowaniem warzyw.

