



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

Sałatka z czerwonej papryki po włosku

Sałatka ma mieć ostry, słodko-kwaśny smak

Składniki:

- cebula, 10 dag
- woda, 0.5 szkl.
- papryka czerwona, 5 szt.
- olej sojowy, 3 dag
- liść bobkowy, 1 szt.
- ziele angielskie, 1 szt.
- przecier pomidorowy, 4 dag

Sposób przygotowania:

Paprykę opłukać, wyciąć piętą z nasionami, przekrajać wzdłuż 3 razy i pokrajać w poprzeczne paski. Cebulę pokrajać w cienkie krążki, wymieszać z papryką, zalać wrzącą wodą, dodać liść bobkowy, olej i uduśić do miękkości. Paprykę pasteryzowaną pokrajać, włożyć do ugotowanej już cebuli. Do miękkiej papryki włożyć przecier pomidorowy, dodać sól, cukier, zmiażdżone ziele angielskie i, jeżeli potrzeba, trochę zakwasić. Wszystko razem zagotować i ostudzić. Sałatka ma mieć ostry, słodkokwaśny smak.

