

INSALATA RUSSA



Insalata russa, v překladu Ruský salát (obdoba našeho vlašského salátu) je i přes své jméno původem francouzské jídlo, které je již dlouho součástí tradiční italské kuchyně, a to hlavně v období vánočních svátků. Majonézu si můžete snadno připravit doma nebo použít kupovanou. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Zeleninu nakrájejte na kostičky a každou zvlášť uvařte. Všechny suroviny smíchejte, ochuťte majonézou a nechte několik hodin v lednici. Pokud chcete použít domácí majonézu, postupujte takto: jedno vejce pokojové teploty našlehejte spolu s mletým hořčičným semínkem, přidejte postupně 100 ml extra panenského olivového oleje smíchaného se 100 ml rostlinného oleje. Osolte, přidejte lžici citronové šťávy a nechte v lednici odpočinout.

Suroviny

100 g hrášku
100 g zelených fazolek
5 růžiček květáku
3 brambory
3 mrkve
majonéza

uvařená řepa nakrájená na kostičky
3 kyselé okurky nakrájené na kostičky
lžíce kapar
1 vejce natvrdo na kostičky
nakládané sardelky (volitelné)



PŘEDKRMY



ZELENINA



180, PŘÍPRAVA



40, VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST