

Salata a la russe



Laura Sava

Salata a la russe e un fel de salata de boeuf vegetariana (daca omitem partea cu ornatul □)

E delicioasa, mai ales daca sta o noapte in frigider (aromele se patrund mai bine) si perfecta pentru atunci cand ni se anunta musafiri si trebuie sa preparam ceva gustos in timp record.

Sper sa o incercati si voi, mai ales ca am „revigorat” putin postarea cu poze noi, din 2012 ☐

Ingrediente:

- o punga legume amestec (congelate)
- 1 lingura mare unt
- 4, 5 cartofi potriviti
- 1 portie **maioneza**
- sare si piper dupa gust
- **castraveciori murati**
- felii de sunca
- smantana
- oua fierte (optional)

Mod de preparare:

Legumele se fierb putin, cu atentie sa nu se zdrobeasca; se calesc apoi 2-3 minute in unt si se lasa la racit.

Cartofii se fierb in coaja iar cand sunt reci se taie cubulete si se amesteca cu legumele si maioneza.

Se condimenteaza cu sare si piper dupa gust. Se aranjeaza pe un platou:



Se injumatatesc cativa castraveciori murati, pe lung, sau se lasa intregi, daca sunt mai mici.

Se ruleaza in cate o felie de sunca si se aseaza peste salata:



Laura Sava

Se orneaza cu „picaturi” de smantana si feliute de castravete murat sau felii de ou fiert si masline.



Laura Sava



Laura Sava

Pofta buna!!!!!! ☐



Laura Sava

Pozele vechi □

