

Salata Boeuf



Astazi am pentru voi o reteta speciala, o salata boeuf in rulouri de sunca!!! O pseudo-salata, de fapt, fiindca nu contine deloc „boeuf” ☐

Promit, insa, sa revin si cu varianta *originala* (radacinile acestei salate par destul de incerte ☐), adica macar cu cea care contine carne de vita :))

Pana atunci, va las sa savurati aceasta foarte la indemana si economa varianta, cu carne si legume din supa (in felul asta nu mai aruncati legumele fierte din supa...mai ales daca e **de gasca** ☐)

Ingrediente:

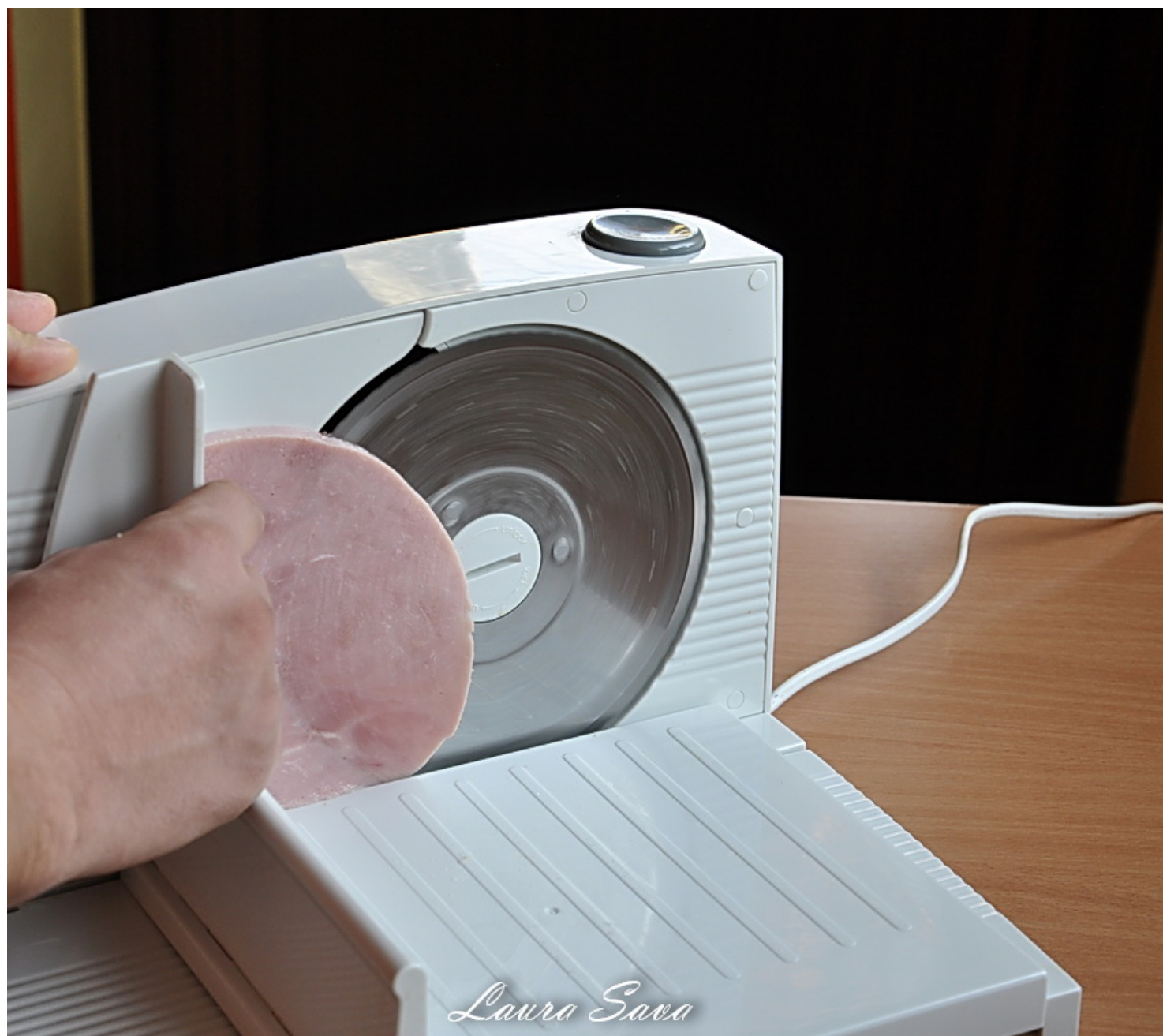
- Carne de gasca (in cazul nostru) fiarta sau de pui
- Zarzavaturi pentru supa: morcovi, patrunjel, telina (fierte)
- Cartofi fierti (2-3 cartofi)
- Catraveti murati
- Maioneza de casa

- Mazare fiarta sau din conserva (1-2 linguri)
- Felii subtiri de sunca

Mod de preparare:

Prepararea ei, in cazul asta, decurge foarte simplu: legumele si carnea, fierte in supa, se taie cat mai marunt. Se adauga **castraveti**, taiati la fel de marunt si scursi foarte bine...maioneza dintr-un ou sau doua (depinde de cate legume aveti), sau chiar **maioneza fara oua**, plus doi, trei cartofi fierti si mazare, daca va place.

Ca sa fie mai festiva, eu am servit-o in „cornete” de sunca, sunca pe care Cipi, dragul de el, mi-a feliat-o frumos cu feliatorul ce-mi zacea, de ani de zile, in camara :)))





A facut o treaba excelenta, si de-acum il voi folosi mai des...
...sper ☐



Salata boeuf „la cornet”, pentru toata lumea, pe platoul rotativ de la Tupperware (chiar se roteste, magnificul ☺)



P.S. Am prins capetele rebele ale suncii cu scobitori...pe alocuri se
si vede :)))