

Salata de gulii



Aceasta salata de gulii chiar este de efect, nu credeti?! Si este nemaipomenit de gustoasa!!!

Perfecta atat pentru o masa festiva cat si pentru o masa in familie!

O **salata simpla** si rapida, cu maioneza, pe care sunt sigura ca o veti savura de la mic la mare :))

Ingrediente:

- 1 gulie mare sau 2 mai mici (in functie de nr. de pofticiosi □)
- sare, dupa gust
- maioneza de casa

Sfat: puteti folosi ori o **maioneza din oua**, ori o **maioneza cu lapte** sau **de post**!

Mod de preparare:

Radem gulia pe razatoarea cu ochiuri mici (cele mai mici □), dupa care o saram dupa gust si o lasam sa-si lase apa 1-2 ore.

Se scurge bine, bine de zeama (eu m-am folosit, din nou, de **centrifuga de la Tupperware**...face o treaba excelenta, trebuie sa recunosc!).

Se amesteca cu maioneza (preparata dintr-un galbenus+1 lingurita mustar+sare+ulei+zeama de lamaie...stiti voi mai bine)

Se serveste rece, ca atare sau in cosulete de rosii (rosiilor li se taie capacele, se scobesc cu o lingurita si se sareaza; se intorc ca sa isi lase zeama si se sterg usor in interior cu un servet de hartie, apoi se umplu)

...cam asa :))





Laura Sava

Am sa v-o prezint in doua variante, la fel de festive, zic eu ☺
In cosulete din rosii, ornate numai cu verdeata (eu am folosit
frunze de telina, proaspat rupte din gradina, dar puteti folosi,
desigur, si frunze de patrunjel sau chiar de gulii)



Sau in formula cu „toartele” aferente :)))
...din fasii de ardei capia:



Laura Sava