

Salata de limba cu maioneza si sardele



O alta salata delicioasa, de sarbatoare, va trona astazi pe prima pagina a blogului meu: Salata de limba cu maioneza si sardele! Impreuna cu **salata festiva**, ar putea constitui o buna parte din meniul, mai mult din aperitivele pentru Sfantul Ion, daca aveti sarbatoriti in familie ce poarta acest nume ...tati meu drag e Ioan ☐ La multi ani tuturor si multa pofta!!!!!! :))

Ingrediente:

Pentru salata:

- 600 g limba de vita sau porc
- 150 g sardele din conserva
- 250 g **maioneza**
- o ceapa

- un cartof fiert
- zeama de la o jumătate de lamaie
- 50 ml vin alb sec
- 2 linguri sos de rosii (**ketchup**)
- 1 lingurita tarhon tocat (optional)
- 2 foi de dafin
- boabe de piper
- sare

Pentru ornat:

- 2, 3 linguri maioneza
- o lingura smantana
- 1 lamaie
- 2 oua, fierte tare
- masline negre sau capere
- o lingurita icre negre
- faramituri de paine prajita

Mod de preparare:

Limba se spala in mai multe ape si se pune la fiert in apa cu sare. In primele minute ale fierberii se indeparteaza spuma, dupa care se adauga boabele de piper, ceapa intreaga si foile de dafin. Se fierbe, dupa care se scoate pielita si limba se taie in fasii subtiri.

Maioneza se amesteca cu sucul de lamaie, vinul, sarea, piperul, sosul de rosii si tarhonul tocat.

In sosul de maioneza se adauga fasiile de limba si sardele taiate marunt.

Cartoful fiert se curata de coaja si se da pe razatoarea cu ochiuri mari, dupa care se adauga in maioneza. Se amesteca totul foarte bine.

Salata se aranjeaza in forma rotunda, direct pe platou, cum am facut eu (voi s-o faceti mai cu grija, si fara grabaaaa ☹) sau folosindu-va de un bol rotund, captusit cu folie alimentara transparenta, in care sa rasturnati intreaga compozitie; dati la frigider pentru cca. o ora, dupa care rasturnati salata pe platou.

Va arata perfect ☐

Se orneaza suprafata salatei cu un strat de maioneza (cateva linguri amestecate cu o lingura smantana)

Lamaia se taie in felii subtiri si fiecare felie pe jumatate; ouale fierte la fel.

Salata se orneaza cu faramituri de paine prajita, felii de ou, felii de lamaie, sferturi de masline si icre negre...



...ca o floare foooarte apetisanta ☐



0 puteti servi cu paine prajita, sau cu bagheta.
Este foarte gustoasa!!!!

Reteta preluata din cartea „Gustari si aperitive” de Elisabeta Iorga