

Salata orientala



Cu o salata orientala, o salata satioasa de cartofi, zilele de post trec mai usor! V-o recomand cu toata pofta ☺ , si pentru ca se face extrem de simplu si rapid dar mai ales pentru ca e incredibil de gustoasa!!!

Foarte important: lasati salata pentru cel putin o ora la rece, pentru a se imbina cat mai bine aromele.

Ingrediente:

- 6 cartofi mari
- 1 ceapa
- 1 ceasca de masline
- 1 gogosar
- 6 linguri de ulei
- 3 linguri otet
- 1 lingura de mustar
- sare, piper
- 1-2 castraveciori murati

Mod de preparare:

Se fierb cartofii, se decojesc, se taie rondela si se aseaza intr-un castron suficient de mare. Se adauga ceapa si ardeiul taiate solzisorii, maslinele si, dupa preferinta, 1-2 castraveciori murati taiati cubulete. Peste ele se toarna amestecul de ulei, otet, mustar, sare si piper.

Se amesteca salata cu grija, sa nu se sfarame cartofii.





P.S. Dupa cum probabil ati observat, am uitat sa adaug si castravetii murati, fiindca eram prea ocupata sa vanez raza de soare ce strapungea timid fereastra (greu, greu cu pozatu' pe timp de iarna la mine ☹)

Pana la urma i-am inlocuit cu un castravete proaspat, ce-mi place (oricand) la nebunie.

Reteta preluata din cartea „Mancaruri si dulciuri de post” -Garoafa Coman