

# Salata ruseasca de post



*Laura Sava*

Salata ruseasca de post pe care v-o prezint acum este „culeasa” din noua mea carte de bucate, o carte cu retete de post, si nu numai, de la manastirile din Grecia, pe care mi-am cumparat-o inainte de a incepe postul Pastilor.

Am rasfoit-o indelung si, desi am pus ochii pe multe alte retete, am ales-o pe asta stiind ca Bogdi va fi in al noualea cer cand va afla ca e o reteta ruseasca ☺

Si chiar asa a fost! A mancat-o cu atata pofta, incat am crezut ca i se face rau!!!! :))

Fascinatia lui Bogdi pentru tot ce inseamna Rusia nu are margini!!!! Daca intrati aici: **Tort Adidas, pentru Bogdi-14 ani** sau aici: **Chebureki facut de Bogdi** veti intelege mai bine ☺ Si, nu cred ca stiati, dar invata singur limba rusa, de pe net...si un pic de la buni Ica a lui, care a invatat rusa la scoala :))

Eu am vrut sa ii dau un aer mai festiv, salatei, asa ca am folosit doua boluri pentru a forma o **salata** in forma de cupola...la fel de gustoasa, insa un pic mai atragatoare!!!

Sper sa o incercati cat de curand, pentru ca e foarte, foarte buna!!!

## Ingrediente:

- 1 kg cartofi
- 2 morcovi
- 100 g mazare fiarta (din conserva)
- 3, 4 castravectori cornichon (murati)
- 1 lingura capere
- **maioneza de post din lapte vegetal**
- sare si piper, dupa gust

## Mod de preparare:

Se decojesc cartofii si morcovii si se taie in bucati mari. Legumele se fierb in apa cu sare (daca aveti mazare congelata, puneti-o si pe ea la fierb), dupa care se strecoara si se taie in bucati potrivite.

Morcovii in rondele iar cartofii in cuburi mici.

Se adauga apoi caperele, scurse, si castravectorii taiati marunt.

Cand legumele se racesc, se amesteca cu maioneza de post, se sareaza si pipereaza dupa gust, si se lasa la frigider cateva ore bune, pentru ca gusturile sa se imprieteneasca ☺

Poza finala:



*Laura Sava*

Iar aici aveti pozele pas cu pas:





*Laura Sava*



*Laura Sava*



Laura Sava



Laura Sava

O puteti lasa asa cum e sau o puteti orna cu un pic de maioneza si verdeata+capere. Cu „mot” ☺



...sau fara „mot” :))

*Laura  
Sava*



Extraordinar de buna!!!