

Šalátová zmes podľa Alexandra Dumasa

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Na prípravu šalátu potrebujeme červenú repu

zeler a zemiaky

všetko uvarené a nakrájané na plátky

a srdiečka hlávkového šalátu

ktoré nasekáme nadrobno. Do originálneho predpisu patrí ešte aj hľuzovka.

Postup

Všetku zeleninu v rovnakom pomere poukladáme do šalátovej misy. V inej miske si pripravíme majonézovú omáčku: Žĺtky z vajec uvarených natvrdo vymiešame s olejom, pridáme nasekanú čerstvú alebo sušenú trebulku, tuniaku z konzervy, sardelku, lyžičku francúzskej horčice, lyžicu sójovej omáčky a nasekané bielky z vajec uvarených natvrdo. Všetko osolíme, okoreníme mletým čiernym korením a okyslíme citrónovou šťavou. Pripravenú zeleninu v mise zalejeme majonézovou omáčkou a zľahka premiešame.