Porady - warzywa do sałatek

Dodany przez patryshia

1. Ziemniaki przeznaczone na sałatkę powinny być mniej więcej tej samej wielkości i jednego gatunku. Myje się je szczoteczką pod bieżącą wodą, układa w garnku, zalewa wrzątkiem i gotuje w łupinach pod przykryciem, po czym odlewa. Gdy ostygną zdejmuje się z nich skórkę.
2. Ugotowaną do miękkości fasolę osącza się dopiero, gdy przestygnie w wodzie, w której się gotowała /wyjęta z wrzątku szybko obsycha/.
3. Wszystkie warzywa dokładnie osączone, ostudzone, a jeszcze lepiej oziębione w lodówce przez kilkanaście minut, kroi się w drobną kostkę.
4. Cebula dodawana do sałatki pozostaje chrupiąca, a straci ostrość, jeśli po pokrojeniu przełoży się ją na sito i posypie odrobiną cukru. Wyrazistą woń tego marzywa można złagodzić przelewając na sicie pokrojoną cebulę wrzątkiem.
5. Ogórki kiszone obiera się cienko, kroi w kostkę, a następnie osącza z wyciekającego soku.
6. Jabłka po pokrojeniu szybko ciemnieją. Aby tego uniknąć, trzeba je po rozdrobnieniu wymieszać z pokrojonym wcześniej ogórkiem kiszonym lub z majonezem.
7. Przygotowane warzywa do sałatek miesza się widelcem, dodaje majonez lub śmietanę, przyprawy, ponownie miesza, doprawia i wstawia do lodówki na kilka godzin, by sałatka nabrała właściwego smaku.
8. Oskrobaną marchew, pietruszkę oraz obrany seler myje się pod bieżącą wodą, ciasno układa w garnku i zalewa osoloną, wrzącą wodą. Przykryty garnek stawia się na dość silnym ogniu i gatuje jarzyny do chwili, aż będą dostatecznie miękkie, ale jeszcze jędrne. Specjalnej uwagi wymaga seler, który miękknie bardzo szybko.