

Salata Waldorf



SALATE



Categorie: Salate

Timp de preparare: 30 de minute

Ingrediente:

- 1/2 cana de nuci prajite,
- frunzele de la o telina, taiate marunt,
- 1/2 cana de boabe de struguri rosii (sau 1/4 cana stafide),
- 1 mar dulce taiat cuburi,
- 3 lingurite de maioneza,
- 1 lingurita de suc de lamaie,
- sare, piper;
- pentru maioneza: 2 galbenusuri (1 crud + 1 fiert), 1 lingurita mustar, 250 ml ulei Floriol Floarea-Soarelui

Mod de preparare:

Maioneza: Amesteca galbenusul crud si cel fiert cu mustarul, pana se omogenizeaza.

Adauga uleiul Floriol Floarea-Soarelui, putin cate putin, amestecand continuu cu o lingura de lemn, pana se incorporeaza tot.

Salata: Cand e gata maioneza, adauga sucul de lamaie, sarea, piperul si restul ingredientelor. Amesteca usor pana sosul va fi distribuit egal peste toate.

O poti servi intr-un bol mare, cu salata verde si cu zambet pe buze.

