

Zielona sałata w nowej szacie

Dodany przez Agnieszka Rut-Budner

poniedziałek, 06 maja 2013 20:33 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:22

I wreszcie przyszła! Wyczekana, wytęskniona? WIOSNA! A z nią sezon na nowalijki. Niewątpliwie królową wiosny jest sałata, znana nam wszystkim i chętnie wykorzystywana w kuchni. Najbardziej popularną postacią podania są wszelkiego rodzaju sałatki z jej udziałem. Dzisiaj chciałam przedstawić ją Wam w nowej odsłonie. Ciekawa jestem czy słyszeliście o? zupie z zielonej sałaty? Jest mega-szybka w wykonaniu i mega-pyszna.



fot. Agnieszka Rut-Budner

A oto i przepis:

- kilka liści zielonej sałaty np. lodowej lub masłowej
- pół cebuli średniej wielkości
- 2 kostki rosołowe
- serek topiony śmietankowy duży
- 100 ml wody

Wrzucamy składniki do blendera i rozdrabniamy. Przekładamy do garnka. Dolewamy 900 ml wody, gotujemy parę minut na wolnym ogniu. Zagęszczamy niewielką ilością śmietany z dodatkiem mąki np. kukurydzianej. Doprawiamy sokiem z cytryny. Jeszcze raz miksujemy - nie musi być bardzo gładka, fajnie jak widać w niej zielone drobinki z listków sałaty. Podajemy z groszkiem ptysiowym lub grzaneczkami.

SMACZNEGO!

Agnieszka Rut-Budner