

Salatka Waldorf (klasyka)



Autor: **jarek15105**
Przepisów: 7 Ocena: 235

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Rokfor ser pleśniwy, 85 gram
- jogurt naturalny, 225 ml
- maślanka (kwaśna śmietana), 150 ml
- cukier, 1 łyżka płaska
- sok z cytryny, 1 łyżka
- świeży koperek posiekany (lub suszony), 1 łyżka
- pieprz biały, do smaku
- sól, do smaku
- piersi z kurczaka ugotowane pokrojone w kostkę, 450 gram
- zielony groszek oczyszczony i sparzony, 175 g
- jabłka deserowe, 2 sztuki
- rzeżucha, 70 gram
- czerwone winogrona (bez pestek), 340 gram
- orzechy włoskie grubo siekane, 60 gram
- chleb turecki, 4 kromki
- seler naciowy, 3 łodygi

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od przygotowania sosu. W misce drwnianą łyżką rozetrzeć Rokfor i stopniowo dodawać; jogurt, maślankę (lub śmietanę kwaśną) sok z cytryny, cukier, pieprz, koperek. Ucierając sos na jednolitą masę. Wstawić do lodówki. W salaterce wymieszać; pokrojone w kostkę jabłka, kurczaka, seler naciowy, groszek zielony, rzeżuchę, winogrona krajane na pół, pokrojone grubo orzechy włoskie. Przygotować grzanki z chlebka tureckiego, gdy przestygną, wymieszać z pozostałymi składnikami. Zawartość salaterki wymieszać z sosem, podawać z pieczywem z siekanymi orzechami.

Twoje notatki do przepisu: