Наша Газета

nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Салат из сервелата | Salade de cervelats

Author: Ольга Юркина, Женева, 07.05.2009.



Одно из мифических блюд швейцарской национальной кухни.

Un plat incontournable de la cuisine traditionnelle suisse. Salade de cervelats

Ингредиенты (на 6 человек):

450 г сервелата 400 г твердого сыра (Гауды или Эдама) Маринованные огурчики 1 перец 1 лук

2 ст.л. яблочного уксуса

4 ст.л. подсолнечного масла

1 ст.л. огуречного рассола (маринада)

Соль, сахар, перец

Листья зеленого салата



Нарезать сервелат, сыр и огурчики тонкими брусочками (2-3 см), лук – кружочками, а перец – кубиками. Все ингредиенты, кроме лука, смешать в салатнице.

Для соуса – смешать уксус, подсолнечное масло и сок огуречного маринада. Добавить соль, перец и сахар. Перемешать ингредиенты в салатнице с соусом. Украсить кружочками лука и листьями зеленого салата перед подачей на стол.

Маленькая хитрость:

Салат из сервелата получится еще более аппетитным, если после заправки соусом оставить его на некоторое время (30-45 минут) в холодильнике. Листья зеленого салата нужно добавлять в самый последний момент, перед подачей на стол.

Приятного аппетита!

Статьи по теме:

Дело о Сервелате

Source URL: https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/7446