

# Mizeria

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~92 kcal

Açılış 13/10

Mizeria, salatalık ekşi krema ve dereotuyla birleştirerek serin, narin ve yaz sofraları için uygun bir Polonya salatasıdır.

## Malzemeler

- 3 adet Salatalık
- 0.8 su bardağı Ekşi krema
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Toz şeker
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Salatalık ince halka doğrayıp tuzla karıştırıp 15 dakika bekletin.
2. Salatalık suyunu nazikçe sıkıp fazla su kremalı sosu inceltmesin.
3. Ekşi krema veya yoğurt, limon suyu, dereotu, şeker ve karabiberi çirpın.
4. Salatalıkla karıştırıp dilimlere katlayıp spatulayla çevirin.
5. Üstünü kapatıp 10 dakika soğutun, dereotuyla servis edin.
6. Kremalı sosu salatalığa yedirdikten sonra tadın bakıp tuzla çikarsu lezzeti seyreltebilir.

### PÜF NOKTASI

Salatalık hafif tuzlayıp suyunu almak sosun sulanmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tabağa karıştırıp sos + malzeme katları halinde dağıtıp servis öncesi yavaşça karıştırın.

## Alerjenler

Süt