

Uborkasaláta

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~38 kcal

Açılış 13/10

Uborkasaláta, salatalık, sirke ve kırmızı biberle marine ederek Macar sofralarımızın serin, keskin ve çok hafif bir salata getirir.

Malzemeler

- 3 adet Salatalık
- 2 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 0.5 çay kaşığı Tatlı toz biber
- 0.5 çay kaşığı Toz şeker
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Salatalıkla çok ince dilimleyip tuzla harmanlayın.
2. Salatalıkla suyunu bir rakam kadar bekletip sıkın.
3. Sirke, şeker ve tatlı toz biberi karıştırın.
4. Salatalığı sosla harmanlayıp soğuk servis edin.
5. Uborkasaláta sosunu iki kaşıkleyip tadın. Bakınız tuz ve ekşiliği uborkasaláta dokusuna göre ayarlayın.
6. Uborkasaláta üzerine taze otu son anda serpin, uborkasaláta kokusu bastırılmasın.
7. Uborkasaláta salatasını servis tabağına alırsanız sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Salatalık çok ince dilimlemek kısa sürede marine olmasını sağlar. Salatalığı tuzlayıp suyunu sıkın. 10 dakika dinlenince sos sulanmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş kase veya tabakta, üstüne ince dilimlenmiş limon ve maydanoz yapraklarıyla sunun.