

Sałatka Waldorf w galaretkce



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler korzeniowy	20 dag
jabłko	1 szt
garść orzechów włuprażonych	
martini dry	125 ml
woda	373 ml
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tę słynną sałatkę podaję dzisiaj w wersji bardzo zmodyfikowanej. Serwuję ją jako przystawkę w galaretkce winnej dla dorosłych, dla dzieci bez alkoholu.

sos:

3 łyżki majonezu

2 łyżki jogurtu naturalnego

1 łyżka soku z cytryny

1 łyżeczka startej skórki cytrynowej

sól, pieprz

Seler zetrzeć na wiórki.

Jabłko pokroić na 6 części ,a te na trójkąty.

Seler i jabłko połączyć sokiem z cytryny.

Przygotować galaretkę z wody i wina. Wymieszać z selerem, jabłkami i orzechami .

Nałożyć do salaterki lub jednej większej i wtedy po stężeniu kroimy.

Podajemy z sosem majonezowym--wymieszać podane wyżej składniki.

Serwujemy na liściach zielonej sałaty z tostami.