

Jarzynka z sałaty lodowej :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sól	2 łyżeczki
masło	3 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować wodę z solą (tak ok. 1,5 litra). Sałatę przeciąć na ósemki w taki sposób by przy każdej części był kawałek głąba który będzie trzymał liście tak by się nie rozpadły (można każdą część związać delikatnie nitką by liści nie odpadły). Gotować na średnim gazie 20 minut. W tym czasie zarumienić na maśle bułkę tartą . Wyjąć łyżką cedzakową sałatę z wody(zdjąć nitki jeśli była wiązana). Polać sałatę masłem z bułką tartą . Posypać koperkiem .