SALATĂ DE LEGUME CU CARNE

INGREDIENTE		U.M.
Cartofi roșii de Covasna	1000	g
Carne de vită	400	g
Castraveți murați	500	g
Frişcă	400	g
Sare iodată	25	g
Piper proaspăt măcinat	1	g

MOD DE PREPARARE:

Carnea de vită se spală şi se pune la fiert cu apă şi sare. În timpul fierberii se spumează. După ce carnea a fiert, se răceşte şi se taie solzi de peşte. Separat se fierb cartofii, se răcesc, se curăță de coajă, se taie tot solzi de peşte şi se adaugă la carne. Castraveții murați se curăță de coajă şi seminţe şi se taie tot la fel ca şi cartofii, se storc de zeamă şi se adaugă în vasul cu carne. Se potriveşte gustul de sare şi piper şi se amestcă totul cu 200 g de frişcă bătută. Salata se aranjează pe un platou şi se ornează cu restul de frişcă.
Se poate prepara şi cu smântână, iar în compoziție se pot adăuga şi morcovi fierți.

PANACOS