

Ja sałatki zawsze "rzeźbię". Myślę, że chodzi ci o te oryginalniejsze. Ugotuj i ostudź w lodówce **kilka buraków ćwikłowych**. Pokrój w kostkę, przepłucz **wodą z cytryną** i osusz.

Podobnie potraktuj

ziemniaki

. Pokrój w cienkie, małe plasterki. Nie mogą się rozpadać, ani sklejać, więc wymieszaj je **sosem pomocniczym: woda, musztarda oliwa**

.
Dwie małe cebulki

pokrój bardzo cienko w długie piórka.

Posól

, wymieszaj i zadaj sosem pomocniczym, aż się zeszkli. Można do tego dodać ze

dwa pomidory

koniecznie drobno pokrojone - żeby puściły sok +

trochę ziół prowansalskich

. Ze

dwie puszki anchoise

osącz, pokrój w cienkie paseczki. Zamiast nich można dać trochę jakiejś

"mocniejszej" wędliny, ale dobra jest też świeża mortadela pokrojona w malutkie

"frytki".

Kilka śliwek z octu

podziab.

Świeży chleb razowy

pokrój w drobną kostkę, przesmaż na patelni posypując

czosnkiem granulowanym

(tłuszczu tylko-tylko).

Sos : jogurt, majonez (jeśli nie dodałaś śliwek to teraz daj troszeczkę cukru z wodą), sól.

Teraz do miski **rwana sałata najlepiej lodowa**, lub kapusta pekińska i **pomidora w**

dzwonkach

+ reszta z

wyjątkiem buraków. Wymieszaj. Dodaj buraki, zamieszaj i na stół.

Zrób więcej bo trzeba dokładać.

[Piotr J´źwiak](#) - przepis z sieci