

KLASYCZNA SAŁATKA WALDORF

Przepis na danie za ok. 30 zł dla 4-6 osób.

Składniki:

500g gotowanej piersi z kurczaka
2 zielone jabłka
3 łodygi selera naciowego
50 g orzechów włoskich
300 g czerwonych winogron
60 g rzeżuchy
150 g groszku zielonego mrożonego
grzanki z chleba jasnego albo tureckiego

Sos:

100 g sera pleśniowego
200 g śmietany 12%
200 g jogurtu naturalnego
1 płaska łyżeczka cukru
1 cytryna
pęczek świeżego koperku
pieprz, sól do smaku
zieleń do ozdoby i smaku (natka pietruszki, rucola, roszponka)

Sposób przygotowania:

Pokroić kurczaka w kostkę 0,5 na 0,5mm, groszek sparzyć wrzątkiem przez 3 minuty.
Grzanki z chleba przypiec na maśle na patelni.
Jabłka umyć, pozbawić gniazd, nie obierać ze skórki. Pokroić w kostkę (0,5mm).
Winogrona najlepiej kupić bez pestek, jeśli z pestkami to przekroić na pół i usunąć pestki. Orzechy włoskie i rzeżuchę posiekać.
Wszystkie składniki delikatnie wymieszać w salaterce.

Sos:

W misce rozetrzeć ser pleśniowy wraz z jogurtem i śmietaną. Dodać cukier, cytrynę, sól, pieprz i utrzeć na jednolitą masę. Połączyć z składnikami sałatki delikatnie mieszając. Ozdobić natką pietruszki, posypać posiekanymi orzechami włoskimi.
Podawać z grzankami.