

Sałatki i surówki do wołowiny



Opis wskazówki

Idealnym dodatkiem do mięs są sałatki i surówki.

Nic tak nie podkreśla smaku wołowiny niż świetnie dobrana surówka ze świeżych warzyw. Planujesz podać wołowinę? Sprawdź jakie sałatki dopełnią jej smak!

Do wołowiny najlepiej pasują wszelkie wariacje na bazie kapusty pekińskiej. Świetnie sprawdzą się także sałatki na bazie koperku, pietruszki czy szczypiorku.

Sałatka pekińska

Składniki:

1/2 główki kapusty pekińskiej
1 wiązka szczypiorku
1/2 sztuki czerwonej papryki,
2 szczypty soli
1 łyżka oliwy
1 łyżeczka soku z cytryny

Wszystkie warzywa dokładnie umyj. Kapustę posiekaj, szczypiorek i paprykę drobno pokrój. Warzywa dokładnie wymieszaj. Dopraw solą, polej oliwą i sokiem z cytryny i raz jeszcze wymieszaj.

Sałatka ze szczypiorkiem i koperkiem

Składniki:

1 główka sałaty
1-2 łyżki posiekanego szczypiorku i koperku
1/8 l. śmietany
sól, cukier
sok z cytryny lub ocet

Sałatę umyj i dokładnie odsącz. Drobno posiekaj koperek i szczypiorek. Warzywa dokładnie wymieszaj. Do śmietany dodaj sól, cukier, sok z cytryny, wymieszaj i polej nią sałatkę.

Surówka z czerwonej kapusty

Składniki:

2 szklanki pokrojonej czerwonej kapusty
1 szklanka pokrojonej białej kapusty
1 jabłko
2 marchewki
3 zielone cebulki
mała garść kolendry
2 łyżki oliwy
2 łyżki miodu
2 łyżki octu jabłkowego