

Salata de boeuf

Salata de boeuf

Ingrediente :

6-8 cartofi mari, nefainosi, 2-3 morcovi mijlocii, 3-4 patrunjei mijlocii, 2-3 piept pui, 5 oua, o conserva mica mazare boabe, 6-8 castraveciori murati, mustar, suc de lamiie, ulei de floarea-soarelui

Preparare :

Se curata legumele si se lasa intregi. Se pun la fiert, impreuna cu pieptul de pui. Se spumeaza cind da primele clocote. Se adauga sare. Se fierb 3 oua tari. Celelalte doua oua se pastreaza la temperatura camerei. Cind legumele si carnea sint fierte, se stinge focul si se scot legumele si carnea cu o spumiera. Supa se poate folosi ca fond sau ca supa, cu paste, etc. Se lasa sa se scurga legumele apoi se taie cartofii, patrunjelul, morcovul si telina cuburi mici. Se decojesc ouale tari si se taie marunt. Se taie marunt castraveciorii. Se separa galbenusurile de albusuri la cele doua oua nefierte. Se prepara din galbenusuri, mustar, suc de lamiie, sare si ulei o maioneza. Intr-un vas mare, se amesteca legumele cu ouale tari, castraveciorii, mazarea. Se sareaza, pipereaza dupa gust si se adauga maioneza.