

## Sałatka rosyjska

25 dag buraków ćwikłowych

25 dag ziemniaków

10 dag marchwi

15 dag ogórków kiszonych

20 dag cebuli

20 dag kapusty kiszonej

natka pietruszki

koperek

### zaprawa

ćwierć szklanki 6% octu owocowego (np. jabłkowego) lub sok z dużej cytryny

pół szklanki oleju

łyżka cukru

sól, pieprz

### Sposób wykonania :

Buraki umyć, włożyć do nie osolonego wrzątku lekko zakwaszonego octem winnym i gotować około 50 minut, po czym przełożyć na chwilę do zimnej wody, obrać ze skórki i pokroić w ćwierćplasterki lub kostkę.

Oskrobaną marchew ugotować osobno (również w nie solonej wodzie), schłodzić, pokroić podobnie jak buraki.

Cebulę pokroić w drobną kostkę.

Ziemniaki ugotować w mundurkach w osolonej wodzie, obrać i pokroić w nieco większą kostkę.

Ogórki obrać i drobno pokroić, kapustę posiekać.

Ocet i olej wlać do rondelka, doprawić, zagotować i ostudzić (sok z cytryny wymieszać z olejem i przyprawami).

Aby buraki nie zafarbowały całej sałatki, należy skropić je olejem.

Połączyć wszystkie warzywa.

Wlać zaprawę i delikatnie wymieszać (zamiast kwaśniej zaprawy można użyć majonezu).

Przełożyć sałatkę do salaterki i posypać natką lub koperkiem.