

Salata boeuf cu carne de vit? sau pas?re

By **admin**

Created **26/12/2010 - 21:22**

Summary

Yield	Por?ii
Prep time	2 ore
Re?ete	Aperitive ^[1]
Taguri	salata boeuf ^[2] salata de boeuf ^[3] mancare ^[4] vit? ^[5] pasare ^[6] legume ^[7] muraturi ^[8] maionez? ^[9] Petreceri ^[10] garnitur? ^[11] salata ^[12] fripturi ^[13] aperitiv ^[14] ingrediente ^[15] preparare ^[16] reteta ^[17]

Descriere



Salata boeuf (sau **salata de boeuf**) este o m?ncare rom?neasc? tradi?ional? servit? ?n ocazii speciale. Este o combina?ie de carne de vit? sau pas?re fin t?iat?, legume ?i mur?turi, totul amestecat cu maionez? ?i decorat. Salata este g?tit? de obicei ?n cantit??i mari, mai ales la petreceri. Este m?ncat? de obicei ca garnitur? sau salat? la fripturi, sau ca aperitiv.

Numele salatei provine din bucătăria franceză, cuvântul "boeuf" însemnând "vită" în franceză, dar salata însine este de origine rusească, derivând din salata Olivier sau salata rusească.

Ingredients

500 g vită (rasol)
500 g pasăre (piept)
400 g cartofi
3 morcovi
pătrunjel (2 rădăcini și pătrunjel verde)
200 g mazăre
zele (mic)
oz castraveci (murături, acri)
oz gogosari (murături, acri)
200 ml ulei
300 g iaurt
oz oua
oz măsline
oz sare
oz muștar

Instructions

Se spală carnea și se pune la fiert, la foc potrivit, într-o oală cu apă rece. Când dă în clocot se curăță de spumă, se pune puțin sare și se lasă să fiarbă în continuare, pe foc mic, fărâșă mai clocotească. În timpul fiertului se acoperă oala cu un capac lăsând o deschizătură de un deget, pentru ieșirea aburului. Carnea fiartă se taie în cubulețe.

Se curăță și se spală legumele și zarzavatul și se pun la fiert (mazărea din conservă nu se fierbe).

După fierbere, cartofii, morcovii, pătrunjelul și zelele se taie în cubulețe.

Preparare maioneză

Pentru maioneză se folosește un gălbenuș moale și unul tare, o lingură bună de muștar dulce, 200-300 ml de ulei, un borcanel de 300 gr de iaurt, sare. Se freacă bine cele două gălbenușuri cu lingura de muștar, apoi se pune în fir uleiul, amestecând continuu și în același sens, ca să nu se taie maioneza. Se amestecă până devine consistentă. La sfârșit se adaugă și iaurtul, pentru a face maioneza mai puțin grea.

Finalizarea salatei

Se pune totul într-un castron, se adaugă castravecii tăiați, gogoșarul tăiat și mazărea. Se sarează, se adaugă o parte de maioneză și o lingură de muștar și se amestecă bine. Amestecul se pune pe un platou luând forma acestuia și se nivelează suprafețele.

Restul de maioneză se întinde cu un cuțit lat în strat uniform pe toate suprafețele exterioare.

Se garnisește cu măsline, cu frunze de pătrunjel verde, cu albuș de ou tăiat sau tocat, felii de gogoșar.

Se serve?te dup? 1-2 ore de la preparare. Se poate p?stra în frigider pentru câteva zile.

Notes

</embed>

[Servicii](#) | [Bloguri](#) | [Forum](#) | [Contul meu](#) | [Publicitate](#) | [Radio](#) | [Stiri](#) | [Contact](#)

© 2009, Portalul Drobeta Turnu Severin - Mehedin?i, Romania

Source URL: <http://drobetaturnuseverin.net/reteta/salata-boeuf-cu-carne-de-vita-sau-pasare>

Links:

- [1] <http://drobetaturnuseverin.net/retete/apa>
- [2] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/salata-boeuf>
- [3] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/salata-de-boeuf>
- [4] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/mancare>
- [5] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/vita>
- [6] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/pasare>
- [7] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/legume>
- [8] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/muraturi>
- [9] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/maioneza>
- [10] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/petrecheri>
- [11] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/garnitura>
- [12] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/salata>
- [13] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/fripturi>
- [14] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/aperitiv>
- [15] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/ingrediente>
- [16] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/preparare>
- [17] <http://drobetaturnuseverin.net/taguri/reteta>