

Mancare macedoneana

Ingrediente

*3 cartofi
100 g ciuperci
1 conopida
1 sfecla rosie
castraveciori murati
100 g masline
4 oua fierte tari
1 lingura de mustar
1 ceasca mare de ulei
2 oua crude
200 g salam picant
sare*

Preparare

Se curata legumele si se fierb in apa calda cu putina sare o ora. Se scot, se taie felii subtiri si se amesteca peste o maioneza facuta din doua galbenusuri crude, o lingura de mustar si o ceasca mare de ulei. Sfecla se fierbe separat, in coaja, iar ciupercile se calesc in putin unt.

Amestecul de legume se sareaza si se pipereaza dupa gust, dupa care se pune pe un platou mare si se inconjoara cu felii de ou fiert tare, masline fara samburi si felii de castravete murat. In mijlocul platoului se pun felii de salam picant, tinute in ulei fierbinte cateva minute.