

# CREMAJO

więcej niż majonez

## przepisnik 7



## sałatka jarzynowa obowiązkowa

Czy wyobrażacie sobie jakiegokolwiek święta bez sałatki jarzynowej? No chyba nie? A wiecie, że nazwana jest KACZYM ŻEREM. Tak mówili na Mazurach, a wiąże się z tym, że do sałatki jarzynowej można dodać praktycznie wszystko (niczym do pokarmu dla kaczek), a i tak będzie dobra. I tu wywołujemy ogólnonarodową dyskusję o tym czy do sałatki dodajemy zielony groszek, czy kukurydzę, por czy cebulę, czy musi być jabłko, czy jest zbędne. Dość! Będzie tak, jak napiszemy, a każdy niech sobie robi, jak chce i z czym chce.

**Uwaga!** Nie podajemy proporcji warzyw, to wszystko zależy od waszego smaku i domowej tradycji. W składzie muszą się znaleźć: ziemniaki (najwięcej), seler, korzeń pietruszki, marchewka. Wszystko szorujemy i gotujemy w mundurkach, ma ona wtedy najlepszy smak. Kiedy warzywa są miękkie, odstawiamy do wystygnięcia. Najlepiej kroić na drugi dzień, wtedy też skórka lepiej odchodzi. Będziemy jeszcze potrzebowali ogórki konserwowe, por oraz dwa do trzech jabłek bardziej słodkich niż kwaśnych. Teraz włączamy ulubiony film np. Witaj święty Mikołaju z Chevy Chasem i kroimy warzywa najlepiej w brunoise, czyli drobną kostkę 2x2x2 mm. Nie czujesz się na tyle dobrze z nożem w rękę, by kroić, tak drobno zastosuj technikę macedoine, gdzie boki kostki mają grubość 5 mm. Teraz przyszedł czas na **CREMAJO 20% ALBO 40%**. Starannie wymieszać, dosolić i schować do lodówki, bo warzywa mogą się zepsuć.



**CREMAJO może mieszkać  
poza lodówką po otwarciu**