

Салат из сервелата | Salade de cervelats

Автор: Ольга Юркина, [Женева](#) , 07.05.2009.



Одно из мифических блюд швейцарской национальной кухни.

Un plat incontournable de la cuisine traditionnelle suisse.
Salade de cervelats

Ингредиенты (на 6 человек):

450 г сервелата
400 г твердого сыра (Гауды или Эдама)
Маринованные огурчики
1 перец
1 лук
2 ст.л. яблочного уксуса
4 ст.л. подсолнечного масла
1 ст.л. огуречного рассола (маринада)
Соль, сахар, перец
Листья зеленого салата



Нарезать сервелат, сыр и огурчики тонкими брусочками (2-3 см), лук – кружочками, а перец – кубиками. Все ингредиенты, кроме лука, смешать в салатнице.

Для соуса – смешать уксус, подсолнечное масло и сок огуречного маринада. Добавить соль, перец и сахар. Перемешать ингредиенты в салатнице с соусом. Украсить кружочками лука и листьями зеленого салата перед подачей на стол.

Маленькая хитрость:

Салат из сервелата получится еще более аппетитным, если после заправки соусом оставить его на некоторое время (30-45 минут) в холодильнике. Листья зеленого салата нужно добавлять в самый последний момент, перед подачей на стол.

Приятного аппетита!

Статьи по теме:

[Дело о Сервелате](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/7446>