

Karnawałowe sałatki ziemniaczane z ogóreczkami SMAK



PANIMIOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 duże
ogóreczki konserwowe	
cebula	1/4
majonez	2-3 łyżki
sól	
pieprz	
foremki ze słonego ciasta	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki obieramy, kroimy na ćwiartki i gotujemy w osolonej wodzie. Gdy będą już miękkie, odlewamy wodę i odstawiamy z gazu, żeby wystygły. Możemy użyć też ziemniaków, które nam zostały z obiadu.
- KROK 2 Ogórki konserwowe kroimy wzdłuż na 4 części, a następnie w kostkę. Cebulę kroimy w drobną kostkę. Wystygnięte ziemniaki kroimy w nierówne cząstki i mieszamy z ogórkiem i pieczarkami.
- KROK 3 Dodajemy majonez oraz szczyptę soli i pieprzu do smaku. Dokładnie mieszamy i układamy w kwiatkach z ciasta.