

## Pomysł na sałatkę jarzynową.



### CHRISTOPHER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>pomidory</b>	10 szt
<b>marchew</b>	4 szt
<b>pietruszka</b>	2 szt
<b>ziemniaki ugotowane</b>	2 szt
<b>seler</b>	1 szt
<b>ogórki kiszone</b>	2 szt
<b>jabłko</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>sól, pieprz</b>	
<b>musztarda delikatesowa</b>	1 łyżka
<b>majonez</b>	6 łyżek
<b>grostek zielony</b>	25 mrożony
<b>jaja na twardo</b>	5 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę, pietruszkę, seler i ziemniaka ugotować w łupinach. Ostudzić i obrać. Jajka ugotować na twardo i obrać. Wszystkie składniki pokroić w kostkę. Wymieszać całość w dużej misce, dodać blanszowany zielony groszek, jabłko - (zetrzeć na tarce), sól i pieprz do smaku, musztardę i majonez. Sałatkę jarzynową dobrze wymieszać. Podawać najlepiej po 2 - 3 godzinach, wtedy składniki "przegryzą się".

Z pomidorów ściąć czapeczki. Wydrążyć miąższ, można go wykorzystać do zupy lub sosu.

Pomidory lekko osolić i napełnić sałatką. Nakryć czapeczką. Ozdobić listkiem bazylii.

Pozostałą sałatkę wyłożyć na półmisek i ułożyć na niej pomidory.

PS. Zawsze dodaje zielony groszek mrożony do sałatki. Sałatka wygląda świeżo i bardzo apetycznie. Pomidorów można zrobić więcej. Ilość zależy od nas.

