

## Sałatka jarzynowa



### ILONA ALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	3 sztuki
<b>marchewka</b>	2 sztuki
<b>pietruszka</b>	1 sztuka
<b>seler</b>	1/2 sztuki
<b>groszek konserwowy</b>	1 puszka
<b>ogórki kwaszone</b>	4 sztuki
<b>majonez</b>	5 łyżek
<b>musztarda</b>	1 łyżka
<b>jaja na twardo</b>	4 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa( marchewka, pietruszka, ziemniaki, seler) umyć i ugotować w lekko osolonej wodzie( nie obierać). Gdy będą miękkie odcedzić je i ostudzić, następnie obrać i pokroić w kostkę. Groszek odsączyć z zalewy. Ogórki kwaszone pokroić w kostkę. Jajka na twardo obrać ze skorupki i pokroić w kostkę. Wszystkie składniki wymieszać ze sobą, dodać majonez i musztardę, ponownie wymieszać. Sałatkę doprawić do smaku solą i pieprzem.