

SAŁATKA JARZYNOWA - LEŚNA POLANA



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	3 szt
marchewka	4 szt
grostek konserwowy	1 puszka
fasola czerwona z puszki	1 puszka
ogórki konserwowe	5 szt
pieczarki marynowane	1 słoik
majonez	400 ml
śmietana 18 proc	200 ml
musztarda delikatesowa	2 łyżki
szczypiorek	1 pęczek
sól do smaku	
czarny pieprz mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1/ Ziemniaki i marchew wyszorować i w łupinach ugotować do miękkości. Odać wodę i wystudzić. Obrać, pokroić w drobną kostkę.
- KROK 2 2/Ogórki również pokroić w kosteczkę. Fasolę i groszek odsączyć z zalewy. W przezroczystej salaterce układać warstwami pokrojone ziemniaki, posmarować cienko majonezem, poruszyć solą i pieprzem, następnie groszek i również cienka warstwa majonezu. (ja dałam dwie warstwy ziemniaków) Na groszek wyłożyć marchewkę, posmarować majonezem, posolić i wyłożyć ogórki.

- KROK 3 3/Na ogórki również nałożyć małą warstwę majonezu, a następnie wyłożyć fasolę. Z majonezu, który nam zostaje zrobić sos- czyli wymieszać majonez, śmietanę i musztardę, doprawić pieprzem i solą. Sos wylać na fasolę.
- KROK 4 4/Wierzch posypać siekanym szczypiorkiem i ułożyć pieczarki kapeluszami do góry. Odstawić na minimum 2 godz do lodówki.