

Sałatka tatarska z mortadelą i ziemniakami



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mortadela wieprzowa	200 g
ziemniaki	4 duże
ogórki konserwowe	3 średnie
pieczarki marynowane	kilka szt.
cebulka marynowana	do smaku
majonez	1/2 szkl.
chrzan śmietankowy	do smaku
cukier	
Sól czosnkowa jodowana Prymat	
Pieprz biały mielony Prymat	mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować w skórkach, ostudzić, obrać i pokroić w kostkę.
Warzywa marynowane osączyć z zalewy i drobno pokroić. Mortadelę pokroić w dość cienkie plasterki, a następnie w wąskie paseczki.
Majonez połączyć z chrzaniem, cukrem, solą czosnkową i pieprzem - dobrze wymieszać, a następnie wlać do pokrojonych składników i wymieszać.
Wstawić do lodówki na kilka godzin, aby całość się przemacerowała.