

Sałatka ziemniaczana z szynką - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka	200 g
rzodkiewka	2 pęczki
sałata lodowa	1 główka
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 pęczek
sos	
Sos sałatkowy do mizerii koperkowy Prymat	1 opakowanie
jogurt naturalny	200 g
sok z cytryny	1 szt
oliwa	1 łyżka
ziemniaki młode	
pestki słonecznika	prażone łyżka
papryka czerwona	1 szt
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Sos ziołowo-koperkowy wymieszać z oliwą dodać jogurt, doprawić sokiem z cytryny, pieprzem i odrobiną papryki, odstawić do lodówki.

- KROK 3 Ziemniaki umyć i ugotować w osolonej wodzie, po wystudzeniu pokroić w kostkę. Sałatę umyć, osuszyć i porwać na kawałki. Szynek pokroić w kostkę. Rzodkiewki i paprykę oczyścić, a następnie pokroić na kawałki. Dymkę wraz ze szczypiorkiem posiekać. Ziemniaki wymieszać z warzywami i szynką.
- KROK 4 Sałatkę polać obficie sosem.
- KROK 5 Podawać posypaną pestkami słonecznika.