

Wielkanoc: Sałatka ziemniaczana z jajkiem i sosem musztardowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Sałatka

| | |
|--|----------|
| ziemniaki młode | 800 g |
| jajko | 5 |
| szynka parmeńska | 200 g |
| szpinak | 200 g |
| rzodkiewki | 8 |
| Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat | 1 łyżka |
| koperek | 1 pęczek |
| Pieprz czarny mielony Prymat | |
| Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat | |

Sos musztardowy

| | |
|----------------------------|----------|
| cebula czerwona | 1 |
| olej | 1 łyżka |
| bulion warzywny | 150 ml |
| Musztarda francuska Prymat | 2 łyżki |
| Musztarda sarepska Prymat | 1 łyżka |
| ocet winny | 1 łyżka |
| cukier | szczypta |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie sałatki:

Ziemniaki umyć, obrać i ugotować w lekko osolonej wodzie z dodatkiem przyprawy do ziemniaków i frytek. Odcedzić i pozostawić do ostygnięcia. Jajka ugotować na twardo.

Przygotowanie sosu:

Cebulę drobno posiekać i podsmażyć na oleju. Dodać ocet i bulion i gotować, aż płyn zredukuje się o połowę. Na koniec dodać musztardy i odrobinę cukru. Wymieszać i doprowadzić do wrzenia. Sos zdjąć z palnika. W misce połączyć szpinak z ziemniakami pokrojonymi w grube plastry, jajkami pokrojonymi w ćwiartki i rzodkiewką pokrojoną w plasterki. Dodać plasterki szynki pokrojone na pół i posiekamy koperek. Całość polać sosem, doprawić do smaku solą i pieprzem i delikatnie wymieszać.