

Salatka jarzynowa tradycyjna



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewek	4-5
nieduża pietruszka (korzeń)	1
kawałek selera	1
jajko	3
średnich ogórków kiszonych (najlepiej własnych)	5-6
dkg zielonego groszku (konserwowego lub mrożonego)	40
łyżka musztardy Dijon	1
łyżek majonezu	kilka
pęczka natki pietruszki	1/2
sól, odrobina cukru, sporo mielonego pieprzu	do smaku:
jabłko	1 małe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę, pietruszkę i selera gotujemy w mundurkach aż zmiękną, ale nie mogą się rozgotować, studzimy, obieramy. Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy ze skorupki. Groszek konserwowy odcedzamy, mrożony trzeba ugotować w małej ilości posłodzonej wody i odcedzić. Jabłko obieramy i usuwamy gniazdo nasienne. Natkę po umyciu dokładnie osuszamy i siekamy. Marchewkę, pietruszkę, selera, jajka, ogórki (ja nie obieram, ale można to zrobić) i jabłko kroimy w kostkę - jej wielkość zależy od naszych upodobań. Kolejno wsypujemy wszystko do miski, dodajemy groszek. Doprawiamy, na razie delikatnie, solą (uwaga na słone ogórki), odrobiną cukru i pieprzem, dodajemy natkę, musztardę, olej i mieszamy. Ugniatamy lekko w misce i odstawiamy do lodówki na kilka godzin aby smaki się przegryzły. Dopiero na niedługo przed podaniem dodajemy majonez (choć nawet bez niego jest już dobra do jedzenia) i dokładnie mieszamy ew. jeszcze doprawiając. Podajemy do wędlin, jako przystawkę, jako samodzielne danie na kolację lub lunch... Do salatek możemy wykorzystać warzywa z rosółu, ale to takie pójście na łatwiznę, na co dzień. Warzywa ugotowane oddzielnie w mundurkach zachowują więcej smaku i wartości. Można też dodać nieco posiekanego pora, ale ja go w salacie po prostu nie lubię. Niektórzy dodają też ugotowane w mundurkach, pokrojone w kosteczkę ziemniaki - ja nie, w/g mnie zamulają smak.

