

Salatka z ziemniaków z winem



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

seler gotowany	15 dag
cebula	1 szt
szczypiorek	1 łyżka
sok z cytryny	1 szt
Koperek suszony Prymat	1 łyżka
olej	4 łyżki
cukier	1 szczypta
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
ziemniaki ugotowane	w łupinach dag
wino czerwone wytrawne	1/2 szklanki
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i pokroić w dużą kostkę. Cebulę obrać, posiekać i połączyć z ziemniakami. Ziemniaki z cebulą wymieszać, ułożyć w salaterce, skropić winem, posypać solą i obficie pieprzem. Przygotować sos: seler zmiksować lub przetrzeć przez gęste sito, utrzeć z olejem, zieleniną i sakiem z cytryny. Sosem polać sałatkę. Przybrać pomidorem, ogórkiem lub sałatą.