

Salatka ziemniaczano-szpinakowa



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1/2 kg
marchew	2 szt
szpinak świeży	1/2 kg
ser żółty	15 dag
jabłka	2 szt
sok z cytryny	1 łyżka
masło	1 łyżka
majonez	1/2 szkl
jogurt naturalny	1/2 szkl
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i marchewkę umyć i ugotować, odcedzić, ostudzić, obrać i pokroić w kostkę. Do garnka wlać wodę, osolić, dodać masło, włożyć umyty szpinak i gotować przez 2-3 minuty. Następnie osączyć na sicie i grubo pokroić. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach, skropić sokiem z cytryny. Ser żółty pokroić w kostkę lub zetrzeć na grubej tarce. Wszystkie składniki włożyć do salaterki, dodać majonez wymieszany z jogurtem, przyprawić do smaku solą i pieprzem, delikatnie wymieszać. Podawać z pieczywem i wędliną.