

Sałatka jarzynowa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 kg
marchew	1 kg
pietruszka korzeń	3 szt
ogórki kiszzone	700 g
por	200 g
jajko	15 szt
majonez	400 ml
musztarda ostra	150 ml
kukurydza w puszcze	2 puszki
groшек konserwowy	2 puszki
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować dużą miskę.
Ziemniaki umyć i ugotować w mundurkach.
Przestudzić i jeszcze letnie obrać i pokroić na siatce do sałatki.
Wrzucić do miski.
Jajka ugotować na twardo, przestudzić i wkroić do ziemniaków.
Marchewkę i pietruszkę ugotować, przestudzić, obrać i też pokroić siatką.
Por umyć i drobno pokroić, dodać do warzyw.
Ogórki pokroić w kostkę, wrzucić na sitko, brać porcjami i odcisnąć sok.
Odcisnięte ogórki wrzucić do miski (ja odciskam ogórki ponieważ puszczaają dużo soku i po jakimś czasie sałatka robi się rzadka).
Na sicie odcedzić kukurydzę i grošek, dodać do sałatki.
Wszystko razem wymieszać z majonezem i musztardą.
Doprawić do smaku solą i pieprzem.
Odstawić na pół godziny i ponownie spróbować czy sałatka jest dobrze doprawiona.
W razie konieczności dosolić lub dodać pieprzu.