Sałatka jarzynowa



ANECIK1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

groszek konserwowy	1 puszka mała
jabłka	3 szt
jajko	5 szt
kukurydza	1 puszka mała
majonez	1 słoik mały
marchewka	8 szt
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżka czubata
ogórki kiszone	5 szt
pietruszka	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew i pietruszkę gotujemy na średnim ogniu (ok. 30-45 min), nie podaję konkretnego czasu gdyż zależy to od wielkości warzyw. Ważne by ich nie przegotować. Obieramy marchew i pietruszkę po ugotowaniu, a nie przed gotowaniem.
Ogórki obieramy, kroimy w kostkę i odsączamy na sitku.
Wszystkie warzywa kroimy w kostkę, tak samo jabłka i jajka.
Mieszamy wszystkie składniki: marchew, pietruszkę, jabłka, ogórki kiszone, jajka, groszek, kukurydzę, dodajemy majonez i musztardę, doprawiamy solą i pieprzem.
Solę zawsze po dodaniu majonezu gdyż niektóre majonezy są zbyt słone by sałatkę jeszcze solić.
Wykładamy sałatkę na salaterkę i dekorujemy wg własnego upodobania, ja zazwyczaj układam ją na liściu sałaty wierzch smarując majonezem i dekorując np. kukurydzą.