

Sałatka jarzynowa



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	3 sztuki
marchewka	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler	1/2 sztuki
groszek konserwowy	1 puszka
ogórki kwaszone	4 sztuki
majonez	5 łyżek
musztarda	1 łyżka
jajko ugotowane na twardo	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa(marchewka, pietruszka, ziemniaki, seler) umyć i ugotować w lekko osolonej wodzie(nie obierać). Gdy będą miękkie odcedzić je i ostudzić, następnie obrać i pokroić w kostkę. Groszek odsączyć z zalewy. Ogórki kwaszone pokroić w kostkę. Jajka na twardo obrać ze skorupki i pokroić w kostkę. Wszystkie składniki wymieszać ze sobą, dodać majonez i musztardę, ponownie wymieszać. Sałatkę doprawić do smaku solą i pieprzem.