

Majonezowa sałatka z sznycelkami indyjskimi



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sznycli indyjskich	60 dag
młodych ziemniaków	20 dag
ogórków małosolnych	10 dag
jajek ugotowanych na twardo	3 szt.
majonezu	200 ml
koperku	1 pęczek
jabłko kwaśne	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sznycle indyjskie opłukać i osuszyć na papierowym ręczniku. Każdy z nich posypać solą, pieprzem, przyprawą do drobiu, delikatnie posmarować majonezem i ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 180 stopni na około 20-25 minut. Ostudzić, pokroić w kostkę.

Ziemniaki wyszorować, opłukać, zalać wrzącą wodą, ugotować, obrać z łupin, ostudzić. Ziemniaki, jajka, ogórki i jabłko pokroić w dość dużą kostkę. Koperek opłukać, osuszyć i posiekać. Dodać majonez, przyprawić solą, pieprzem i wszystko razem wymieszać.