

Sałatka ziemniaczana z szynką



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	1 kg
szynka	200 g
rzodkiew	2 pęczki
sałata lodowa	1 główka
papryka czerwona	1 sztuka
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 pęczek
pestki słonecznika	1 łyżka
Sos sałatkowy koperkowo-ziołowy polski Prymat	
jogurt naturalny	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos sałatkowy polski koperkowo-ziołowy Prymat wymieszać z oliwą, dodać jogurt, doprawić sokiem z cytryny, pieprzem i odrobiną papryki, odstawić do lodówki. Ziemniaki umyć i ugotować w osolonej wodzie, po wystudzeniu pokroić w kostkę. Sałatę umyć, osuszyć i porwać na kawałki. Szynkę pokroić w kostkę. Rzodkiewki i paprykę oczyścić, a następnie pokroić na kawałki. Dymkę wraz ze szczypiorkiem posiekać. Ziemniaki wymieszać z warzywami i szynką, polać obficie sosem polskim i posypać pestkami słonecznika.