

A może z parówką ?:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

**3 łyżki pokrojonej natki pietruszki, 1/2 szklanki groszku
konserwowego (1 mała puszka Bondouella = 200 g)**

parówki	2 szt
ziemniaki	4 szt
jaja	2 szt
olej z pestek winogron	2 łyżki
szczypiorek	4 łyżki (pokrojony)
kukurydza konserwowa	100 g
majonez	(czosnkowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Coś trzeba zrobić na kolację - a co najlepiej „wchodzi” - wiadomo SAŁATKA .

Ugotować na twardo jajka i ziemniaki w mundurkach. Obrać jedno i drugie. Ostudzić .Groszek i kukurydzę odsączyć .Ziemniaki i serdelki obrać ze skórki i pokroić w plasterki , a obrane ze skorupki jajka w kostkę . Wymieszać delikatnie wszystkie składniki ze sobą i z olejem. Dodać majonez .Zamieszać -doprawić do smaku- posypać natką i szczypiorkiem - udekorować. Zostawić w lodówce ok 30 minut.