

Tradycyjna polska sałatka jarzynowa



ANIA84



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	3 szt
marchewka	2 szt
groszek konserwowy	0,5 puszki
jajko	3 szt
cebula	2 szt
ogórki kiszane	6 szt
jabłko	1 szt
majonez tradycyjny	5 łyżek
musztarda	1 łyżeczka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy warzywa na sałatkę:
Ziemniaki i marchewkę myjemy, obieramy ze skórki i gotujemy do miękkości. Jajka gotujemy na twardo, obieramy.
- KROK 2 Ziemniaki, marchewkę, jajko, ogórki kroimy w drobną kostkę i wsypujemy do miski. Cebulę obieramy, kroimy drobno i zalewamy wrzącą wodą na ok 5 min. Odcedzamy, przelewamy zimną wodą, odciskamy i dodajemy do warzyw. Wsypujemy pozostałe składniki: groszek i pokrojone jabłko.
- KROK 3 Pokrojone warzywa polewamy majonezem oraz dodajemy musztardę. Doprawiamy solą i pieprzem.

KROK 4 Mieszamy i odstawiamy do lodówki na pół godziny. Serwujemy dowolnie.