

## Sałatka ziemniaczana po włosku



### ILONA ALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki ugotowane</b>	3 sztuki
<b>pomidory</b>	2 sztuki
<b>tuńczyk</b>	15 dag
<b>oliwki czarne</b>	5 sztuk
<b>oliwki zielone</b>	5 sztuk
<b>oliwa</b>	6 łyżek
<b>sok z cytryny</b>	3 łyżki
<b>Musztarda miodowa Prymat</b>	1 łyżka
<b>fasola szparagowa</b>	30 ugotowana
<b>cebula czerwona</b>	1/2 sztuki
<b>jajko ugotowane na twardo</b>	2 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowaną fasolę pokroić na kawałki. Pomidory sparzyć wrzątkiem obrać ze skórki i pokroić w kostkę, ugotowane ziemniaki pokroić w półplasterki. Tuńczyka odsączyć z zalewy i rozdrobnić widelcem. Czerwoną cebulę drobniutko posiekać. Jajka ugotowane na twardo obrać ze skorupki i pokroić w kostkę. Oliwki pokroić w plasterki. Wszystkie składniki wymieszać ze sobą. Sałatkę połączyć sosem powstałym poprzez wymieszanie ze sobą oliwy, soku z cytryny, musztardy, soli i pieprzu.