

Sałatka jarzynowa z cebulą



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewki	3
korzeń pietruszki	1
jajka	3
łyżek majonezu	kilka
sól, pieprz mielony, cukier	do smaku:
g kukurydzy i groszku konserwowego	po 200
seler	1 mały kawałek
jabłko	1/2 słodkie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa oczyścić, obrać, opłukać. Marchew, pietruszkę i selera włożyć do garnuszka, zalać wrzątkiem aby tylko były przykryte, ugotować, ale żeby były jędrne. Przystudzić, pokroić w kostkę. Jajka ugotować na twardo, ostudzić, pokroić w kosteczkę, dodać do warzyw. W kostkę pokroić również ogórki i obraną cebulę, dodać do warzyw. Dodać zieleninę, osączone groszek, kukurydzę, posiekane jabłko, wymieszać. Doprawić do smaku solą, odrobiną cukru i dosypać sporo pieprzu, dodać majonez, ponownie dokładnie wymieszać. Sałatka powinna postać min. 1-2 godziny w lodówce aby smaki się przegryzły.