

Tradycyjna sałatka jarzynowa



PATRYCJA33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

ziemniaki	3 szt
marchew	3 szt
pietruszka	2 szt
ogórki kiszone	pół dużego słoika
kukurydza w puszcze	pół opakowania
groшек konserwowy	pół puszki
jabłko	1 szt
cebula	pół szt
jajko	3 szt

sos

majonez	8 łyżek
jogurt naturalny	5 łyżek
musztarda	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki, marchew i pietruszkę myjemy, zalewamy wrzątkiem i gotujemy w mundurkach do miękkości. Następnie obieramy i kroimy w drobną kostkę. Jajka gotujemy na twardo, obieramy ze skorupki i również kroimy w kostkę. Jabłko i cebule obieramy i drobno kroimy wraz z ogórkami kiszonymi. Dodajemy odcedzoną kukurydze oraz groszek.

Majonez mieszamy z jogurtem naturalnym, musztardą i przyprawami. Dodajemy do sałatki i dokładnie mieszamy. Przechowujemy w lodówce. Smacznego :-)