Sałatka mięsna



HALINA17

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso pieczone wieprzowe	35 dag
ziemniaki ugotowane	3 sztuki
ogórki kiszone	2 sztuki
jabłko	1 sztuka
groszek konserwowy	1|2 puszki
jogurt naturalny	3 łyżki
majonez	3 łyżki
musztrda	1 łyżka
siekany szczypiorek	1 łyżka
siekany koperek	1 łyżka
natka pietruszki	1 siekana
jajko ugotowane na twardo	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso i ziemniaki kroimy w kostke . Jablko obieramy i kroimy w kostke , ogorki w kostke . Jajka gotowane siekamy . Robimy sos z majonezu , jogurtu i musztardy . Wszystkie skladniki mieszamy z sosem i doprawiamy sola i pieprzem , shladzamy .