

Czosnkowa sałatka warzywna



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchwi	5 szt.
pietruszki	2 szt.
selera	1 szt.
ziemniaków	7 szt.
jajek ugotowanych na twardo	2 szt.
ogórków kiszonych	4 szt.
jabłka	1/2 szt.
cebuli białej	1 szt.
czosnku	4 ząbki
Musztarda rosyjska Prymat	2 łyżeczki
sól	do smaku
pora	1 szt.
oliwy z oliwek	2 łyżki
majonez	mały jogurtowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki, marchew, pietruszkę, por oraz seler obrać, opłukać i ugotować w osolonej wodzie (należy uważać, aby warzywa się nie rozgotowały). Ostudzić.

Jajka, ogórki, cebulę, jabłko oraz ugotowane marchew, pietruszkę oraz seler pokroić w drobną kostkę. Połączyć z ziemniakami pokrojonymi w kostkę i wymieszanymi z oliwą z oliwek. Doprawić do smaku solą, czarnym pieprzem oraz musztardą rosyjską.

Majonez jogurtowy wymieszać z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, a następnie z sałatką. Odstawić w chłodne miejsce (najlepiej smakuje na następny dzień).

