

Sałatka wieloskładnikowa



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

grostek konserwowy	1/2 puszki
fasolka szparagowa	1 2 puszki
kalafior	1/2 sztuki
papryka	1 sztuka
pomidorki cherry	30 dag
ziemniaki gotowane	5 sztuki
pestki dyni	10 dag
śmietana	4 łyżki
majonez	4 łyżki
siekany koperek	1 pęczek
papryka mielona	1 łyżeczka
jajko ugotowane na twardo	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolke i grostek odsączamy . Kalafiora obgotowujemy w osolonej wodzie ok . 10 minut , studzimy i dzielimy na małe kawałki . Paprykę kroimy w małe kawałki . Ziemniaki kroimy w kostkę . Jajka gotowane też w kostkę . Łączymy majonez ze śmietaną i papryką w proszku . Wszystkie składniki mieszamy razem z sosem , doprawiamy solą i pieprzem . Schładzamy , smacznego .