

Sałatka "bramborowa"



Autor: **Poziomka**
Przepisów: **43** Ocena: **5759**

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- ziemniaki (najlepiej sałatkowe), 4-5
- ogórki kiszane, 3-4
- 2 małe cebule lub 1 duża
- szczypiorek, 1/2 pęczka
- salami (pętko), ok. 400 g
- jogurt naturalny, ok. 150 ml
- majonez, 3-4 łyżki
- musztarda (francuska, rosyjska, dijon – wedle uznania), 1 łyżeczka
- sos sojowy, 1/2 - 1 łyżeczka
- świeżo mielony pieprz, sól

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki gotujemy w mundurkach w osolonej wodzie. Należy uważać, żeby ich nie rozgotować, muszą pozostać lekko twardawe, żeby się nie rozpadały (dlatego najlepiej sprawdzają się ziemniaki sałatkowe). Obraną cebulę/e należy sparzyć w gorącej wodzie. Zarówno ziemniaki po ugotowaniu, jak i sparzoną cebulę zostawiamy, by chwilę się przestudziły. Siekamy szczypiorek, ogórki kiszane oraz salami kroimy w słupki. Cebulę/e kroimy w kosteczkę, ziemniaki w słupki (jeśli ktoś bardzo nie lubi ziemniaków w mundurkach lub pyrki nam się za mocno ugotowały i skórka zaczęła od nich odchodzić, to wcześniej powinien ją z nich zdjąć). Doprawiamy świeżo mielonym pieprzem (sowicie) i solą. W kubku mieszamy jogurt, majonez, sos sojowy, musztardę. Sos wylewamy do składników, wszystko delikatnie mieszamy. Można dodać koperek albo natkę pietruszki, jak ktoś lubi :).

Twoje notatki do przepisu: