

# Sałatka ziemniaczana



Autor: **UwagaBabciaEwa**  
Przepisów: 137 Ocena: 78853



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 500 g ziemniaków ugotowanych w mundurkach
- 250 g ogórków kiszonych
- 3 jajka ugotowanych na twardo
- 1 papryka czerwona
- 1 jabłko winne (około 250 g)
- 3 łyżki usiekanej natki pietruszki
- 3 łyżki oliwy lub oleju
- 3 łyżki jogurtu naturalnego typu greckiego lub śmietany
- 1 łyżeczka musztardy stołowej
- 2 łyżki soku z cytryny
- do smaku sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Składniki:
- 2 Wszystkie składniki sałatki kroję w drobną kostkę : ziemniaki, paprykę, ogórki, obrane jabłko oraz białko (bez żółtka, żółtko użyję do przygotowania sosu) i przekładam do salaterki.
- 3 Przygotowanie sosu:  
Żółtka rozcieram widelcem lub łyżeczką razem z jogurtem, dodaję sok z cytryny, musztardę, oliwę, doprawiam solą, pieprzem i dokładnie mieszam - sos jest gotowy.
- 4 Sałatkę polewam sosem, dodaję natkę pietruszki i dokładnie mieszam. Sałatka jest gotowa, przed podaniem odstawiam na około 30 minut aby przeszła smakiem.

Życzę smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: