

Sałatka ziemniaczana do grilla



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2311** Ocena: **51320**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500 g ziemniaków
- 1 szklanka mleka
- 2 liście laurowe
- 1 łyżeczka masła
- 100 g kurek
- 5 kiszonych ogórków
- 1 pęczek dymki ze szczypiorkiem
- 1 pęczek natki pietruszki
- 3 łyżki śmietany
- 2 łyżki majonezu
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka miodu
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy, kroimy w dużą kostkę. Kurki oczyszczamy, dodajemy do ziemniaków. Zalewamy zimną wodą, mlekiem, dodajemy liście laurowe i sól (pół łyżeczki), dodajemy łyżeczkę masła i gotujemy do miękkości. Odcedzamy.

Ogórki kroimy w kostkę.

Natkę i szczypior z dymką siekamy.

Wszystkie składniki wrzucamy do miski.

Przygotowujemy dressing.

Śmietanę, majonez, sos sojowy i łyżeczkę miodu mieszamy. Dodajemy ziemniaków i dokładnie łączymy ze składnikami. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: