

Salatka ziemniaczano-buraczana z groszkiem

Autor: **wjosna**Przepisów: **249** Ocena: **2845**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 6 ziemniaków
- 4 średniej wielkości buraki (najlepiej już ugotowane)
- 1 szklanka groszku mrożonego
- 1 czerwona cebula
- pół pęczka koperku
- SOS
- 1 żółtko
- 3 łyżki śmietany
- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżka musztardy dijon
- 4 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać i ugotować (ważne żeby nie przegotować, lepiej żeby były lekko twarde niż się rozpadały).

Jeżeli nie macie już ugotowanych buraków (ze sklepu albo przy okazji innego dania) należy je upiec w piekarniku w folii aluminiowej

Groszek ugotować w wodzie (ok 10 minut).

Cebulę pokroić w kosteczkę, koperk posiekać.

Przestudzone ziemniaki i buraki pokroić w kostkę.
- 2 Składniki sosu umieścić w blenderze i zmiksować (można też wymieszać dokładnie w słoiku).

Składniki sałatki przełożyć do miski, zmieszać z sosem i odstawić do lodówki na minimum godzinę przed podaniem.

Twoje notatki do przepisu: