

# Salatka ziemniaczano-buraczana z groszkiem

Autor: **wjosna**Przepisów: **249** Ocena: **2843**

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: