

# Tradycyjna sałatka jarzynowa



Autor: **Kasio**  
Przepisów: **32** Ocena: **164**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- Marchewka 3 szt.
- Pietruszka 3 szt.
- Groszek konserwowy
- Jajka 3 szt.
- Ogórek kiszony 3 szt.
- Cebula 1 szt.
- Ziemniaki 2 szt.
- Jabłko 2 szt.
- Seler 1/2 szt.
- Majonez 6 łyżek
- Musztarda 2 łyżki
- Cytryna 1 łyżeczka
- Sól
- Pieprz
- Liść laurowy
- Ziele angielskie

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo.

Pokrojoną w talarki marchewkę, seler, ziemniaki i pietruszkę gotujemy w rosole lub zalewamy niewielką ilością wody, solimy, dodajemy liść laurowy oraz ziele angielskie i doprowadzamy do średniej miękkości.

Jabłka obieramy i kroimy na talarki.

Ugotowane jarzyny wystudzamy, potem razem z jabłkiem przeciskamy przez sitko do sałatki jarzynowej tworząc z nich małe kwadraciki.

To samo robimy z jajkami.

Dodajemy pokrojone ogórki kiszony, drobno posiekaną cebulę, następnie groszek konserwowy.

Sałatkę mieszamy z majonezem oraz musztardą, opcjonalnie doprawiamy sokiem z cytryny, sokiem z kiszonych ogórków, solą oraz pieprzem.

## Twoje notatki do przepisu: