

Tradycyjna sałatka warzywna



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2444** Ocena: **16410**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Składniki:
- Marchewka 4 szt.
- Pietruszka 1 szt.
- Ziemniaki 4 szt.
- Ogórek kiszony 4 szt.
- Jajka ugotowane na twardo 5 szt.
- Kukurydza konserwowa 1 puszka
- Groszek konserwowy 1 puszka
- Majonez 1 mały słoiczek
- Musztarda ostra 1 łyżka
- Sól i pieprz do smaku
- Pomidorki koktajlowe do dekoracji

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Warzywa opłukać, zalać zimną wodą i ugotować z dodatkiem soli do miękkości. Następnie ostudzić, obrać i pokroić w kostkę. Ogórki, jajka obrać, pokroić również w kostkę, dodać do sałatki, wsypać odsączony groszek i kukurydzę i wszystko wymieszać. Na koniec dodać musztardę, majonez, przyprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Gotową sałatkę przełożyć do salaterki, udekorować pomidorkami i podawać.

Twoje notatki do przepisu: