

Warzywna sałatka w galarecie



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2538** Ocena: **18828**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ziemniaki 4 szt
- Marchewka 2 szt
- Ogórki kiszane 3 szt
- Jabłko 1 szt
- 1 puszka zielonego groszku konserwowego
- Żelatyna 3 łyżki
- Majonez 250 ml
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ziemniaki ugotować w łupinach razem z marchewką. Następnie obrać, pokroić w kostkę i wymieszać z groszkiem, pokrojonym jabłkiem i ogórkami. Żelatynę wymieszać w odrobinie wody i połączyć z majonezem. Po czym wymieszać z sałatką i przełożyć do salaterki wysmarowanej olejem i odstawić na trzy godziny do lodówki do schłodzenia. Następnie salaterkę obrócić do góry dnem i wyłożyć ostrożnie na wcześniej przygotowany talerz.

Twoje notatki do przepisu: