

Wielowarzywna sałatka.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1538** Ocena: **20979**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- średnie ziemniaki 6 szt.(sałatkowe)
- marchew 2 szt.
- seler 1 szt.
- por część zielona
- kurze jajka 6 szt.
- kiszone ogórki korniszony 7-8 szt.
- puszka groszku zielonego (200 g)
- puszka kukurydzy (200 g)
- oliwa z oliwek 4 łyżki
- majonez swojski 3-4 łyżki
- 1 łyżka stołowa musztardy
- pieprz ziołowy do smaku
- sól do smaku
- rukola do dekoracji
- żurawina do dekoracji
- ogórek do dekoracji
- seler naciowy do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki, seler i marchew wymyte, gotujemy do miękkości, studzimy, obieramy ze skórek i kroimy w kostkę. Jajka gotujemy na twardo. Ugotowane jajka, obrane ze skorupki również kroimy w kostkę. Ogórki kiszone i por także kroimy w drobną kostkę. Groszek zielony i kukurydzę wysypujemy na sitko w celu osączenia.
- 2 Tak przygotowane składniki wsypujemy do większej miski, mieszamy, doprawiamy pieprzem ziołowym i solą. Dodajemy oliwę, musztardę i majonez. Mieszamy do połączenia się wszystkich składników. Tak zrobioną sałatkę dekorujemy rukolą, żurawiną, ogórkiem i selerem naciowym, przykrywamy i wstawiamy na godzinę do lodówki żeby przeszła smakami. Po czasie chłodzenia możemy konsumować.

Twoje notatki do przepisu: