

Ziemniaczana sałatka idealna na grilla

Autor: **oldfork**Przepisów: **106** Ocena: **1824**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 6 ugotowanych ziemniaków
- 2 czerwone cebule
- 4 świeże ogórki
- pęczek rzodkiewek
- szczypiorek
- 4 ugotowane na twardo jajka
- 1/2 szklanki gorącego bulionu
- 2 łyżki octu winnego
- łyżeczka ostrej musztardy
- łyżka oleju sałatkowego
- sól, pieprz
- szczypta cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Młode ziemniaki dokładnie myjemy i gotujemy w osolonej wodzie. Jeżeli mamy ziemniaki stare gotujemy w mundurkach i po ugotowaniu obieramy. Ziemniaki kroimy w cienkie plasterki i układamy w salaterce.

Mieszamy ocet z musztardą, solą, pieprzem, cukrem i olejem. Łączymy z gorącym bulionem.

Tak przygotowanym sosem zalewamy ziemniaki. Całość zasypujemy pokrojoną w piórka czerwoną cebulą, zawijamy w folię spożywczą i odstawiamy do lodówki na 1-2 godziny.

Po tym czasie obieramy ogórki, myjemy rzodkiewkę. Jedno i drugie kroimy w plasterki.

Szczypiorek drobno kroimy a jajka kroimy w ćwiartki. Składniki mieszamy z ziemniakami i na koniec sałatkę doprawiamy świeżo zmielonym pieprzem.

Sałatkę podajemy mocno schłodzoną.

Twoje notatki do przepisu: