



Chcemy się z Wami podzielić przepisami na świąteczne dania. Smacznego!!

sałatka jarzynowa

SKŁADNIKI:

- 3 ziemniaki
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 4 jajka
- 3 ogórki kiszane
- 1/4 cebuli
- 1/2 jabłka
- 1 mała puszka zielonego groszku
- ok. 1 szklanka majonezu
- 1 łyżeczka musztardy

PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki, marchewkę i pietruszkę umyć (nie obierać), włożyć do garnka, zalać wodą, posolić i gotować pod przykryciem do miękkości, przez ok. 40 minut. Odcedzić, ostudzić, obrać ze skórek i pokroić w kosteczkę, włożyć do dużej miski. Jajka ugotować na twardo (ok. 5 - 6 minut licząc od zagotowania się wody), pokroić w kosteczkę, dodać do miski z jarzynami.

Ogórki, cebulę oraz jabłko obrać i pokroić w kosteczkę, dodać do miski. Wsypać dobrze odsączony i osuszony groszek.

Całość doprawić solą (około 1/2 łyżeczki) oraz zmielonym czarnym pieprzem (około 1/2 łyżeczki). Wymieszać z majonezem (kilka łyżek zostawić do dekoracji) oraz musztardą.

Przełożyć do salaterki i pokryć odłożonym majonezem, udekorować wedle uznania.

