

## ΠΟΛΩΝΕΖΙΚΗ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ

### Polish Potato-Vegetable Salad



#### Υλικά

- 5 βραστές πατάτες (κομμένες σε κύβους)
- 5 αυγά βραστά
- 5 βρασμένα καρότα
- 1 μέτριο μήλο (κομμένο σε κύβους χωρίς τη φλούδα)
- 1 κρεμμύδι (κομμένο σε κύβους)
- 2 βραστά γογγύλια κομμένα σε κύβους
- 5 μέτρια αγγουράκια τουρσί
- 1/ 1.5 κούπες βρασμένο αρακά
- 300-400 γραμ μαγιονέζα
- 1 κουταλιά σούπας μουστάρδα
- Αλάτι και πιπέρι

#### Εκτέλεση

1. Βράζουμε τα λαχανικά και τα αφήνουμε να κρυώσουν. Τα κόβουμε σε κύβους και ανακατεύουμε απαλά, προσθέτουμε και τον αρακά. Αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε τη μαγιονέζα και τη μουστάρδα.
2. Εναλλακτικά μπορούμε να τελειώσουμε απλώνοντας μια λεπτή στρώση μαγιονέζας. Αφήνουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες.
3. Γαρνίρουμε με ραπανάκια, φύλλα μαϊντανού, αρακά και βρασμένα καρότα.

#### Σημείωση

Όταν κόβουμε τα υλικά σε κύβους να προσέξουμε ώστε να είναι σε όμοια μεγέθη.