

Sałatka warzywna



Składniki:

5 gotowanych ziemniaków (gotowane w skórkach, obrane i pokrojone w kostkę)

5 jaj na twardo

5 gotowanych marchewek (gotowane w skórkach, obrane i pokrojone w kostkę)

1 jabłko (rozmiar średni - obrane i pokrojone w kostkę)

1 brązowa cebula (rozmiar średni - obrana i pokrojona w kostkę)

4 średnie ogórki kiszane (odsączone i pokrojone w kostkę)

1 do 1,5 szklanki mrożonego groszku (tylko zalać wrzątkiem dla odmrożenia)

majonez (300 - 400 g)

1 duża łyżeczka musztardy

sól i pieprz do smaku

przygotowanie około 30 minut

Przygotowanie:

1. Ugotować warzywa, ostudzić, obrać i pokroić w kostkę. Wymieszać w misce, dodać groszek i delikatnie wymieszać wszystko razem. Dodać sól i pieprz do smaku, następnie delikatnie dodać majonez i musztardę . Umieść sałatkę w ładnej salaterce. I pokryj sałatkę cienką warstwą majonezu. Odstaw do lodówki.

2. Ponadto można udekorować wierzch sałatki rzodkiewkami, liściem pietruszki, groszkiem, marchewką.

Notes:

PS gdy kroisz gotowane warzywa, jajka, jabłka, ogórki ... itd. ... proszę pamiętać, aby kostki były w podobnym rozmiarze, wtedy sałatka będzie wyglądała bardziej atrakcyjnie wizualnie.