

Sałatka jarzynowa

4 porcje 31 min.

Składniki

- 300 g ziemniaków
- 300 g selera
- 300 g pietruszki
- 300 g marchwi
- 300 g ogórków kiszonych
- 200 g groszku konserwowego lub kukurydzy
- 200 g białej części pora
- 4 jajka
- 2 jabłka
- pęczek posiekanej natki pietruszki
- 1 Ł musztardy
- 1 Ł soli
- 1 ł pieprzu
- 0,5 MK soku z cytryny
- 100 ml majonezu

Przygotowanie

1. Marchew, pietruszkę i selera podzielić na dwie części, włożyć do naczynia i rozdrobnić miksując każdą część osobno.

   20 s + 5

2. Przełożyć do innego naczynia.

3. Do naczynia głównego włożyć ziemniaki, rozdrobnić miksując.

   15 s + 4

4. Przełożyć do innego naczynia.

5. Do naczynia głównego wlać 800 ml wody, wstawić koszyczek z jajkami. W misie do gotowania na parze umieścić rozdrobnione warzywa.

   30 min 120°C + 2

6 Warzywa i jajka wystudzić.

7 Jabłka, białe części pora i ogórek kiszony włożyć do naczynia głównego i rozdrobnić miksując.

20 s + 4

8 Przełożyć do innego naczynia.

9 Obrane i wystudzone jajka rozdrobnić miksując.

5 s + 5

10 Wszystkie warzywa wyłożyć na miskę, dodać posiekaną natkę pietruszki, przyprawy, sok z cytryny, majonez, wymieszać łopatką.