








Sałatka jarzynowa wielkanocna

 6+ porcji  45 minut

Składniki

- 4 średnie ziemniaki
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1/2 selera
- 4 jajka na twardo
- 3 ogórki kiszone
- 1 jabłko
- 1 puszka groszku konserwowego
- 1/2 cebuli lub szczypiorek
- 3 łyżki majonezu
- 1 łyżeczka musztardy
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

-  Ziemniaki, marchewkę, pietruszkę i selera ugotować w mundurkach do miękkości. Ostudzić, obrać i pokroić w drobną kostkę.
-  Jajka ugotować na twardo, obrać i posiekać.
-  Ogórki kiszone i jabłko pokroić w małą kostkę.
-  Odsączyć groszek konserwowy i dodać do sałatki.
-  Cebulę drobno posiekać (można zastąpić szczypiorkiem dla łagodniejszego smaku).

6

Wszystkie składniki wymieszać w misce, dodać majonez, musztardę, sól i pieprz do smaku.

7

Wstawić do lodówki na minimum godzinę, aby smaki się przegryzły.