





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



Warzywa i jajka wystudzić.



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



20 s



4



Przełożyć do innego naczynia.



Obrane i wystudzone jajka rozdrobnić miksując.



5 s



5



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