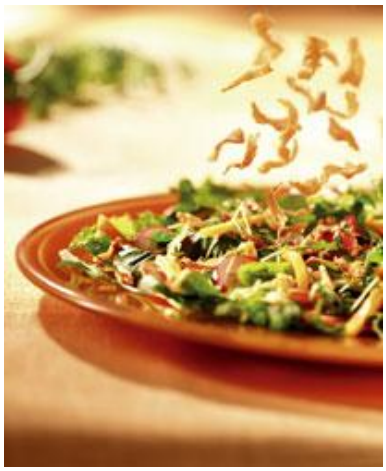
Wiosenna sałatka

Przepis dodany przez użytkownika patrycja



lightowe, zdrowe i smakowite.

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe
Kaloryczność: 130 kCal

Potrzebne składniki:
- 30 dag ziemniaków -
- 30 dag pomidorów -
- 1 żółta papryka -
- 1 czerwona papryka -
- 4 jajka -
- 2 sałaty głowiaste -
- 1/2 słoiczka pieczarek w occie -
- 1 łyżeczka musztardy -
- 3 łyżki majonezu -
- natka pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki wyszorować i ugotować w mundurkach a następnie odcedzić, obrać ze skórki i pokroić na małe kawałki. Jajka ugotować na twardo, ostudzone obrać i pokroić na ćwiartki. Pomidory umyć, i pokroić na ósemki a umytą paprykę pokroić w średnie kwadraciki. Przygotowane składniki wymieszać. Następnie przygotować sos: Pieczarki odcedzić z octu i drobno posiekać. Wymieszać z majonezem i musztardą. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Na talerzach ułożyć opłukane, osuszone liście sałaty a na nich kłaść po porcji sałatki. Przygotowanym sosem polać porcje sałatki i udekorować gałązkami natki. Najlepiej podawać z białym, świeżym pieczywem.

Jak podawać?
Najlepiej podawać z białym, świeżym pieczywem.