

Sałatka jajeczno- ziemniaczana

Przepis dodany przez użytkownika anka1984

sałatka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 ziemniaki -
- 3 jajka -
- 2 cebule -
- sól, pieprz, cukier -
- 15 dag kwaśnych jabłek (lub kwaszonych ogórków) -
- 3 łyżki oliwy lub oleju -
- łyżka octu -
- pół pęczka koperku -
- łyżka musztardy -

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. ugotuj ziemniaki i pokrój je w kostkę. Obrane cebule posiekaj, przelej wrzątkiem, osącz, skrop octem. Jabłka (lub ogórki) obierz i pokrój w kostkę, tak jak ziemniaki.
2. Połącz składniki, wlej oliwę i ocet, dodaj musztardę. Przypraw całość do smaku, wymieszaj.
3. Ugotuj na twardo jajka, ostudź, obierz, drobno posiekaj. Koperek umyj, osącz i posiekaj.
4. Części jajek koperku wymieszaj ze składnikami sałatki, a częścią posyp ją grubo po wierzchu. Odstaw sałatkę na około pół godziny w chłodne miejsce.