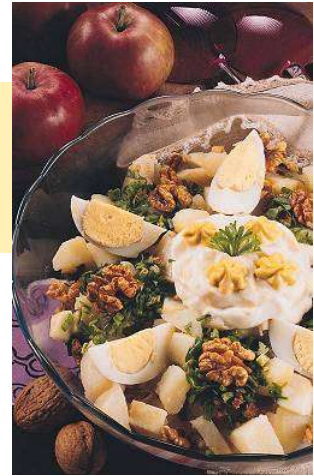


Sałatka ziemniaczana

Składniki

50 dag ziemniaków, 2-3 jaja, duże winne jabłko, 2 łyżki oleju, łyżka musztardy, po pół pęczka natki pietruszki i szczypiorku, czubata łyżka posiekanych włoskich orzechów, 2 łyżki soku z cytryny, opakowanie jogurtu naturalnego, sól, pieprz



Sposób przyrządzenia

Ziemniaki ugotować w łupinach, obrać, pokroić w kostkę, oprószyć solą i pieprzem. Jabłko obrać, pokroić w kostkę lub zetrzeć na tarce o grubych oczkach, skropić sokiem z cytryny, dołożyć do ziemniaków, wymieszać z orzechami i olejem. Szczypiorek i natkę opłukać, drobno posiekać. Musztardę wymieszać z jogurtem, polać sałatkę, posypać częścią zieleniny, odstawić na godzinę. Jaja ugotować na twardo, pokroić na ćwiartki i udekorować nimi sałatkę, posypać resztą zieleniny. Podawać do zimnych mięs, śledzi oraz innych ryb.