

Sałatka ziołowo-ziemniaczana

Składniki

50 dag ziemniaków, 2 duże mięsiste pomidory, po strąku żółtej i zielonej papryki, pół szklanki gęstej śmietany, 3 łyżki majonezu, po łyżce posiekanych świeżych listków lubczyku, pietruszki, koperku i szczypiorku, pół łyżki posiekanych świeżych liści szalwii, pieprz, sól



Sposób przyrządzenia

Starannie umyte ziemniaki ugotować w mundurkach. Umytą i oczyszczoną z gniazd nasiennych paprykę pokroić w paseczki, sparzone i obrane ze skórki pomidory - w kostkę, a obrane i ostudzone ziemniaki - w cienne plasterki. Wszystkie składniki połączyć, wymieszać z posiekaną zielenią, doprawić do smaku solą i pieprzem, połączyć śmietaną wymieszaną z majonezem, przykryć, lekko schłodzić. 100 g - 75 kcal.