

# Pyszna sałatka ziemniaczana - na grilla lub na obiad



Autor: **UwagaBabciaEwa**  
Przepisów: 200 Ocena: 89319

5-6 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- około 600 g ziemniaków ugotowanych w mundurkach
- około 250 g ogórków konserwowych
- 1 papryka czerwona
- około 300 g jabłek winnych (przed obraniem)
- 4 jajka ugotowane na twardo
- pęczek natki pietruszki
- na sos:
- około 5 łyżek majonezu
- 1 łyżeczki musztardy (użyłam lekko ostrej)
- 3 łyżki oliwy lub oleju
- 2 łyżki soku z cytryny
- do smaku: sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowane w mundurkach i wystudzone ziemniaki, obieram ze skórki, kroję na mniejsze kawałki i przekładam do miski.  
Umytą i oczyszczoną z gniazd nasiennych paprykę kroję na mniejsze kawałki i dodaję do ziemniaków.  
Ogórki kroję w kostkę i dodaję do sałatki.  
Natkę pietruszki drobno siekam i dodaję do sałatki.  
Obrane jabłka kroję na mniejsze kawałki i dodaję do sałatki.  
Z ugotowanych na twardo jajek wyjmuję żółtka, a białka kroję na mniejsze kawałki i dodaję do sałatki.
- 2 Przygotowanie sosu:  
Do majonezu dodaję musztardę, żółtka i rozcieram widelcem. Gdy składniki się połączą dodaję oliwę, sok z cytryny, doprawiam solą, pieprzem i dokładnie mieszam – sos jest gotowy.
- 3 Sosem polewam sałatkę, dokładnie mieszam, sprawdzam smak i jeżeli trzeba to doprawiam.

Sałatka ziemniaczana jest gotowa, można podawać życzę smacznego.  
Pozdrawiam Babcia Ewa

Twoje notatki do przepisu: