

Sałatka z młodych ziemniaków na ciepło



Autor: **Insignificant**
Przepisów: **279** Ocena: **3427**



3-4 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- ok. 1300 gram młodych czerwonych i żółtych ziemniaków
- 4 jajka
- 8-10 plasterków boczku
- 1 cebulka szalotka
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 3 łyżki drobno posiekanego koperku
- 2 łyżki musztardy Dijon
- 2 łyżki drobno posiekanego szczypiorku
- 1 łyżka octu z czerwonego wina
- sól
- pieprz czarny

Sposób przygotowania:

- 1 Młode ziemniaki dokładnie umyć i przekroić na pół (lub na mniejsze kawałki).
Cebulkę szalotkę pokroić w drobną kostkę.
Szczypiorek drobno posiekać w ilości 2 łyżek.
Koperek drobno posiekać w ilości 3 łyżek.
Boczek pokroić w plastry, a następnie w kostkę.



- 2 Na patelnię dodać łyżkę oleju i podgrzać na średnim ogniu.
Następnie dodać pokrojony w kostkę boczek i smażyć, od czasu do czasu mieszając, aż osiągnie ulubiony przez nas stopień podpieczenia z obu stron.
Usmażone kawałki boczku zdjąć z patelni na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym.
- 3 Młode czerwone i żółte ziemniaki przekrojone na pół wrzucić do garnka, zalać wodą, doprawić solą do smaku i wstawić na średnim ogniu. Gotować do czasu, aż osiągną ulubioną przez nas miękkość.
Ugotowane ziemniaki odsączyć na durszlaku z nadmiaru wody.
W tym samym czasie do rondelka włożyć 4 jajka, zalać wodą, doprawić solą do smaku i ugotować na miękko.
Ugotowane jajka obrać i przekroić na pół, lub pokroić na mniejsze kawałki.



- 4 Do głębokiej miski dodać 3 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżki musztardy Dijon, 1 łyżkę octu z czerwonego wina, 1 pokrojoną w drobną kostkę cebulkę szalotkę, 3 łyżki drobno posiekanego koperku, 2 łyżki drobno posiekanego szczypiorku, sól oraz pieprz czarny do smaku i dokładnie ze sobą wymieszać.
- 5 Następnie do miski dodać ugotowane czerwone i żółte ziemniaki, odsączone i chrupiący boczek i dokładnie ze sobą wymieszać, po czym dodać ugotowane na miękko jajka i delikatnie przemieszać.

Podawać od razu na ciepło jako sycące danie główne lub dodatek do wszelkiego rodzaju ulubionych potraw mięsnych bądź rybnych.

SMACZNEGO!



Twoje notatki do przepisu:

