



przepisy.pl

Wielkanocna sałatka jarzynowa w wersji wegańskiej



 70 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 4 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Vegan** - 5 łyżek
- korzeń pietruszki - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- ogórki kiszzone - 4 sztuki
- pieczarki konserwowe - 1 puszka
- jabłko - 1 sztuka
- groszek - 1 słoik
- musztarda - 3 łyżki
- chrzan tarty - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Warzywa dokładnie umyj, lecz nie obieraj. W dużym garnku zagotuj soloną wodę. Dodaj całe ziemniaki, marchew oraz pietruszkę. Gotuj powoli ok. 30 minut, aż warzywa będą bardzo miękkie. Odcedź warzywa i odstaw do ostygnięcia.
2. W tym czasie posiekaj natkę pietruszki, pokrój w drobną kostkę pieczarki, ogórki oraz obrane jabłko. Przełóż do dużej miski.
3. Ugotowane warzywa obierz i pokrój podobnie. Dodaj do pozostałych warzyw.
4. Teraz dodaj majonez wegański, chrzan, musztardę, odcedzony groszek, natkę pietruszki i dokładnie wymieszaj sałatkę.
5. Gotową sałatkę przełóż do ładnej miski lub salaterki. Po wierzchu posmaruj majonezem i posyp szczyptą ostrej papryki Knorr. Udekoruj listkami natki pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl