



przepisy.pl

Młode ziemniaki z musztardą i miodem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- młode ziemniaki - 500 gramów
- majonez - 150 mililitrów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 2 opakowania
- woda - 2 łyżki
- miód - 1 łyżka
- musztarda - 1 łyżka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- szczypiorek - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki dokładnie umyj, następnie ugotuj w całość w wodzie, ok. 15-20 minut, aż będą miękkie.
2. Sos sałatkowy Knorr połącz z majonezem, musztardą, miodem i dwiema łyżkami stołowymi gorącej wody. Całość dokładnie wymieszaj.
3. Miękkie ziemniaki odcedź, odparuj i połącz z wcześniej przygotowanym sosem. Odstaw, aby ostygły.
4. Przełóż sałatkę na talerz. Cebulę pokrój w piórka, a szczypiorek posiekaj. Sałatkę udekoruj cebulą, szczypiorem i natychmiast podawaj.

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