



przepisy.pl

Sałatka nowojorska

 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pieprz - 0.5 łyżeczek
- cytryna - 0.5 sztuk
- jogurt naturalny - 0.5 szklanek
- musztarda - 2 łyżeczki
- majonez - 0.5 szklanek
- mięta - 10 sztuk
- papryka ostra - 0.5 łyżeczek
- śmietana kwaśna gęsta - 0.5 szklanek
- ziemniaki młode - 1 kilogram
- sok z białych winogron - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Bardzo małe ziemniaki obierz i ugotuj w wodzie z solą i sokiem wyciśniętym z połowy cytryny.
2. Odcedź je i zalej sokiem winogronowym. Odstaw na 10 minut.
3. Miętę umyj i posiekaj.
4. Do jogurtu dodaj śmietanę, majonez, musztardę, paprykę, pieprz oraz sól i wszystko wymieszaj na jednolity sos.
5. Ziemniaki wyjmij z soku i przełóż do miseczki, a 0,25 soku dodaj do sosu i wymieszaj.
6. Sos wlej do ziemniaków i dodaj posiekane listki mięty. Wszystko wymieszaj i włóż do lodówki na 2 godziny.
7. Możesz podawać na liściach sałaty.

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