



Sałatka warzywna

przepisy.pl



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- marchewka - 3 sztuki
- pietruszka korzeń - 0.5 sztuk
- seler korzeniowy, kawałek wielkości jajka - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- ogórek kiszony - 4 sztuki
- jabłko - 0.5 sztuk
- groszek konserwowy - 200 gramów
- jogurt naturalny - 4 łyżki
- musztarda - 2 łyżeczki
- majonez - 1 łyżka
- Sos sałatkowy do mizerii Knorr** - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa korzeniowe obierz, włóż do garnka, zalej 2 szkl. wody, dodaj bulion i gotuj aż zmiękną, ale pozostaną jędrne - odcedź i ostudź. Jajka ugotuj na twardo, ostudź i obierz. Jabłko obierz ze skórki. Groszek osącz z zalewy.
2. Jajka, ogórki, jabłko i ugotowane warzywa pokrój w drobną kostkę, wsyp do miski. Dodaj groszek. Jogurt wymieszaj z musztardą, majonezem i sosem sałatkowym, dodaj do pokrojonych składników. Wymieszaj dokładnie i ew. dopraw sałatkę do smaku solą czy pieprzem. Podawaj schłodzoną.

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